Les Recettes de Grand'maman



MAGASINS *Indépendants* **VICTORIA**

Il y a des Magasins Victoria dans toutes les Parties de la Ville

EST

Lahière, J.—136 Desormeaux—Clairval 6826.
Poirier, P. E.—3350 Ont. E.—Cl. 2244
Paul, A.—3001 Lafontaine—Cl. 1717.
Forget, D. O.—1428 Ste-Catherine E. —Cherrier 3029.
Doyle & Frères—1723 Létourneux—Clairval 2003W.
St-Amour, F.—126 Lebrun—Cl. 0655.
David, O.—1888 Orléans—Cl. 0950.
Paquin, A.—2417 Lasalle—Cl. 1240.
Pion, D.—1602 Cuvilliers—Cl. 4313.
Poulin, Arthur J.—1801 Blvd Pie IX, Maisonneuve—Cl. 0122.
Marsan, O.—3607 Notre-Dame Est—Clairval 2161.
Sansoucy, A.—2664 Adam—Cl. 1977.
Tougas, A.—1441 Dufresne—Ch. 4909
Cantin, J. P.—2584 Adam, Maisonneuve—Clairval 0077.
Bailey, Frank—1461 Aird—Cl. 3690.

CENTRE

Demers, S.-1870 Gauthier-Am. 3638.
Ledoux & Frères, Enrg., E. E.—1320 Wolfe, près Ste-Catherine—Est 2320.
Lévy, S.—437 N.-D. Ouest—Ma. 1525.
Lemay & Brodeur—50 Ontario Ouest —Lancaster 3019.
Normandin, E.—663 Dorchester O.—Uptown 1968-1447.
Dulude, Thos.—486 Lagauchetière E. —Est 2237.
Daoust, Elzéar—206 Dorchester O.—Lancaster 6194.
Dagenais, A.—494 Demontigny—Est 7773.
Bégin, E. J.—973 N.-D. O.—Yo. 6483.
Serres, L. D.—251 Colborne—Yo.5858
Labarre, W.—263 Roy Est—Est 0809.
Legault, Z.—116 Workman—Yo.1239
Manelli, A.—141 Demontigny E.—Lancaster 5419.
Payette, F. J.—2001 Bleury, coin Ontario—Plateau 0518-0519.
Lareau, R.—860 Ste-Catherine Est—Cherrier 2236.
Contant & Fils, J.—495 Duluth Est —Belair 9404.
Lacasse, Jos.—401 Rachel Est—Belair 4517.

OUEST

Brunet, Raoul A.—322 Décarie Blvd —Walnut 7000.
Jean, R.—471 Charlevoix—York 5656
Théoret, A.—384B St-Ant.—Up. 6552
Boucher, P. O.—141-145 Hadley—York 1088.
Hibernia Provisions & Groceries—264 Chemin Hibernia—York 0057.
Pigeon, L.—1827 Church—Yo. 1165.
Brault, Antonio—131 Blvd Monk—York 0652W.
Primeau, J. E.—728 Charlevoix—York 6437.
Seers, P. A.—4500 Ste-Catherine O.—We. 3197 (face l'école Westmount).
Ste-Marie, Hubert—486 Atwater Av. —Westmount 3350.
Viau, Armand—167 Vinet—Up. 8021.
Thibault, J. I.—1018 St-Antoine—Westmount 5930.
Audette, Limitée—5041 Sherbrooke Ouest—Westmount 7600.
Mongeau & Frère—2241 St-Jacques Westmount 2267.
Belgrave Provision Store—Belgrave et Sherbrooke—Walnut 7100-7101.
Normandeau, A.—6957 Sherbrooke Ouest—Walnut 2485.
Parent, A.—959 Charlevoix—Yo.3030
Montpetit, J. E.—45 Ste-Marguerite —Westmount 8502.
Blondin, D.—81 D'Aragon—Yo. 0252.
Perreault, J. A.—2222 Notre-Dame Ouest—Westmount 4269.
Germain, E.—405 B. Monk—Yo.2536
Delisle, J.-B.—200 Hadley—Yo. 1081

Cardinal, Joseph E.—68 Bourget—Westmount 5206.
Denis & Fils—3073 St-Jacques—Wal. 3200-1.
Lachaîne, D.—256 Ste-Marguerite—Westmount 2502.
Leahy, P. J.—5250 ave Western—Walnut 5944.
Lauzon, A.—2372 Notre-Dame O.—Westmount 3097.
Lavoie, Oscar—1839 St-Jacques—Westmount 1139.
Lemyre, Jos.—205 de Courcelles—Westmount 5589.
Groulx, V.—29 St-Rémi—West. 3818.
Laberge, L.J.—622 St-Ant.—W. 7586.
Germain, E.—163 Eadie—Yo. 7951W
Williams, V—56 Jolicœur—Yo. 2842.
Poirier, L.—254 Briand—York 5603.
Rhéaume, Z.—130 Springland—York 2008.

NORD

Woodward, W. R.—3504 Bremner—Atl. 2369.
Payette, O.—436 DeCastelnau—Cal. 5540.
Vézina, J. O.—689 Laurier E.—Am. 0728.
Beaudoin, A. & Cie—5201 Garnier—Amherst 9605.
Hyland, J. J.—1251 Marie-Anne E.—Amherst 4750.
Marché Raby Enrg.—522 Villeray E. —Calumet 3152.
Bourdon, M.-6200 Papineau-Ca.5159
Imbleau, W.-6425 St-Denis-Cr. 6050
Flaux, J. M.—3801 Masson—Cl. 6373.
Perreault, A.—2655 Masson-Ch. 7011
Castonguay, J. R.—6699 Delaroche —Calumet 9292.
Malo, J. A.—7736 St-Hubert-Cal.2602
Barcelo, J. A. E.—285 Marie-Anne E. —Belair 9214.
L'Étoile, Geo. de—2001 Dandurand Calumet 8992.
Lalonde, L.—1118 Blvd Décarie—Walnut 3143.
Brien, Henri—2598 Blvd Rosemont—Clairval 1468.
Boucher, A.—7144 Christophe-Col.—Calumet 1855M.
Prévost, R.—4030 Blvd Rosemont—Clairval 2396.
Lyonnais, C.-3784 Mentana-Est 1861
Tétreault, A. R.—1550 Gilford—Amherst 5828.
Durant & Goulet—2390 Blvd Rosemont—Calumet 4416.
Tremblay, Oscar—2331 St-Germain —Clairval 5932J.
Lussier, J. O.-1950 Masson-Am. 1647
Royal, W.—3141 Masson—Cl. 5067.
Economic Store—4538 Papineau—Amherst 4402.
Pepin, A.-3148 Dandurand-Cl. 4223.
Brunet & Frères, P.—4506 Chambord —Cherrier 2161.
Pelletier, L. P.—6851 St-Dominique —Crescent 6630.
Creswell, Arthur—180 Fairmont—Belair 2098.
Perreault, E.—5223 Marquette—Amherst 8101.



en coopération avec

Lalonde & Sévigny—2000 St-Jérôme —Amherst 5663.
Maurice, E.—7590 Boyer—Cal. 1892.
Ouimet, R.—Hutchison et St-Viateur —Atlantic 3471.
Barbe, J.-B.—250 Des Carrières—Bélair 2977.
Brazeau, Lorenzo—1247 Bélanger—Calumet 6090W.
Gagnon, Bruno—4565 avenue du Parc—Bélair 5890.
Castonguay, H.—5994 Denormanville —Calumet 5716.
Audette, Limitée—1150 Lajoie—Atlantic 2222.
Lépine, Aimé—225 St-Zotique—Cal. 0682.
Chalifour, Jos.—4390 Bordeaux—Amhr. 6773.
Lavigne, G.—170 Laurier Est—Belair 0801.

BANLIEUE

Bélanger, Henri—7575 Blvd LaSalle Bronx Park, York 3148.

Bas Chemin Lachine

Mme O. Pominville—255 St-Jacques, Ville St-Pierre—Walnut 3990W.
Charette, A.—347 St-Joseph, Lachine —Lachine 190.
Bergevin, E.—104-106, 2e Ave, Lachine—Lachine 1066.
Desgroseilliers, N.—1319 Côte-des-Neiges—Atlantic 7401-4805.
Renaud, J.-Olivier—1005 Namur, Mont-Royal—Atlantic 0910.
Grou & Frères—274 Principale, St-Laurent—Atlantic 3847.
Latendresse, Ernest—235 Blv. Gouin est, Ahuntsic—Calumet 1823.
Chaurest, E.—8 rue du Pont, Sault-au-Récollet—Calumet 5786W.
Pigeon, A.—2073 Blvd Gouin est, Montréal-Nord—Calumet 2897W.
Fortin & Frères—Rivière des Prairies—St-Vincent de Paul 40.
Quality Meat Market (James Strange) —93 ave Lafayette, Montréal-Sud—Longueuil 134.
Charlebois, J. C.—43 du Collège, St-Laurent—Atlantic 4150W.
Desjardins, A.—2401 Blvd Gouin O. —Bywater 1278.

CITÉ DE VERDUN

Archambault, A.—4500 Verdun—York 2577.
Pilon, A.—3901 Gertrude—York 1527.
Laniel, Hector—25, 2e Ave—Yo. 0669
Laniel, J. H.-611 Hickson-York 0669.
Ste-Marie, E.—3629 Wellington—York 2533.
McAuley, Geo.-N.—Aves Verdun et Osborne—York 1419W.
Webster, J.-D.—4621 Wellington—York 3588.
Lalonde & Fils Enrg.—69 Gordon—York 7644.

POSTES ÉLOIGNÉS

Mercier, Eddy—Ham Nord, Wolfe County, P.Q.
Bilodeau, J.-I.—St. Johns, Qué.—Tél. 743-346.
Beaudoin, E.—Drummondville, Qué.
Brun, Mme J.-A.—Dolbeau, Lac St-Jean, P.Q.
Cloutier, J.—La Tuque, P.Q.
Boisvert, Edgar—Blake Lake, Co. Mégantic, P.Q.
Mercier, Alph.—Victoriaville, P.Q.
Cunningham, S. D.—Beaconsfield, Co. Jacques-Cartier, P.Q.
Denault & Fils—Asbestos, P.Q.
Castonguay, Mde L.—St-André d'Argenteuil, Qué.
Lambert, C. E.—St-Gabriel de Brandon, Qué.
Paul, W. N.—Danville, Qué.

LAPORTE, MARTIN, LIMITÉE, MONTRÉAL

Introduction

POUR la maîtresse de maison moderne, un livre de cuisine sur lequel elle peut compter, est un bien très précieux. Il élimine toute conjecture et la met en mesure de savoir que la stricte observance des instructions données dans les recettes, amènera les résultats désirés. Dans les grands laboratoires chimiques du monde, des experts sont guidés par certaines données définies, révélées par des recherches longues et sérieuses. Pourquoi la maîtresse de maison, dont le travail est basé sur les mêmes principes, n'en bénéficierait-elle pas? Les lois de la nature sont sans pitié, soit dans la préparation de la nitro-glycérine ou dans celle d'une fournée de "johnny-cake". La combinaison de certains ingrédients doit nécessairement produire un certain résultat. A moins que la maîtresse de maison ne soit sûre des quantités devant être employées, les résultats seront forcément désappointants.

L'on dit, quelquefois, que "Tante Jerusha fait le meilleur gâteau au monde et qu'elle n'a jamais possédé un livre de cuisine." Le fait est que la Tante Jerusha a eu une longue pratique dans l'art culinaire, et n'a atteint son habileté actuelle qu'après plusieurs tentatives dispendieuses. Il y a dix chances contre une que le premier gâteau des anges qu'elle a fait, Lucifer lui-même n'en aurait pas mangé, en supposant, cependant, qu'elle s'était guidée sur son propre jugement en la matière.

En compilant les recettes de ce livre, celles qui ont été bien essayées seules ont été choisies. En utilisant aucune d'elles, vous êtes assurées que les résultats seront satisfaisants, et qu'en même temps toutes ces recettes sont économiques. Dans certains livres de recettes, elles sont si dispendieuses que les riches seuls peuvent s'en servir. On a eu cette idée en vue constamment, en préparant ce travail. Suivez les directions à la lettre et vous ne serez pas désappointées des résultats obtenus en aucun cas.

A la fin des recettes de ce livre de cuisine, vous verrez l'annonce de certains produits, ou d'articles de ménage importants, qui sont tous bien connus, et cela à cause du fait que leur valeur a été prouvée à la maîtresse de maison la plus difficile. En conséquence, nous prenons plaisir à vous les recommander.


Le Chemin de la Santé
Le chemin qui conduit à la santé n'offre pas d'obstacles si l'on boit beaucoup de lait. Les enfants dont les parents dirigent les pas sur cette route facile croissent en vigueur physique comme en intelligence. Et les adultes eux-mêmes ne s'en portent que mieux s'ils savent reconnaître les mérites de cet aliment complet que leur offre la Nature.
Si vous voulez être certain d'un lait très pur, téléphonez à la Laiterie Elmhurst.
129F
E.D.
Du Soleil Embouteillé
appelez la laiterie
ELMHURST
dès aujourd'hui
LAIT - CRÈME - BEURRE - TÉLÉPHONE - WALNUT 3381

INDEX

GÂTEAUX

❖

SHORTCAKE AVEC FRUITS OU CONSERVES

(Très économique)

Prenez 2 tasses de farine dans lesquelles ont été sassées 2 cuillerées à thé de poudre à pâte, 2 cuillerées à table de beurre frottées dans la farine, une demi-tasse de lait Elmhurst; travaillez légèrement la pâte avec un couteau, roulez-la et divisez en deux. Prenez une partie et roulez-la la grosseur d'un gâteau de petit moule. Parsemez de petits morceaux de beurre. Ensuite prenez l'autre partie et placez dessus celle qui est beurrée. Mouillez avec du lait et cuisez dans un four chaud pendant 20 minutes. Ensuite séparez en deux avec soin, avec couteau à large lame, et mettez soit des fruits frais ou confits, ou conserves entre. Mettez du sucre sassé dessus. Servez chaud.

PETITS GÂTEAUX À THÉ

2 cuillerées à table de beurre, 1 tasse de sucre, 2 œufs, 2½ tasses de farine avec 2 cuillerées à thé de poudre à pâte, et une pleine tasse de lait Elmhurst.

Ajoutez quelques gouttes de vanille, et cuisez dans de petits moules bien graissés.

GÂTEAU D'ÉPONGE

2 tasses de sucre, 7 œufs, une tasse de farine, 1 cuillerée à thé de poudre à pâte, une pincée de sel, 4 gouttes de citron.

Battez le sucre et les œufs ensemble jusqu'à ce qu'ils soient épais et blancs, ajoutez la farine sassée avec la poudre à pâte et le sel, et l'essence; mélangez ensemble vite; cuisez dans moules beurrés et farinés, dans four plutôt chaud, environ 30 minutes.

GÂTEAU AVEC 1 OEUF

Une demi-tasse de beurre défait en crème avec 1 tasse de sucre, 1 œuf battu légèrement, 1 tasse de lait doux Elmhurst et 2 tasses de farine; 2 cuillerées à thé de poudre à pâte et 1 de vanille.

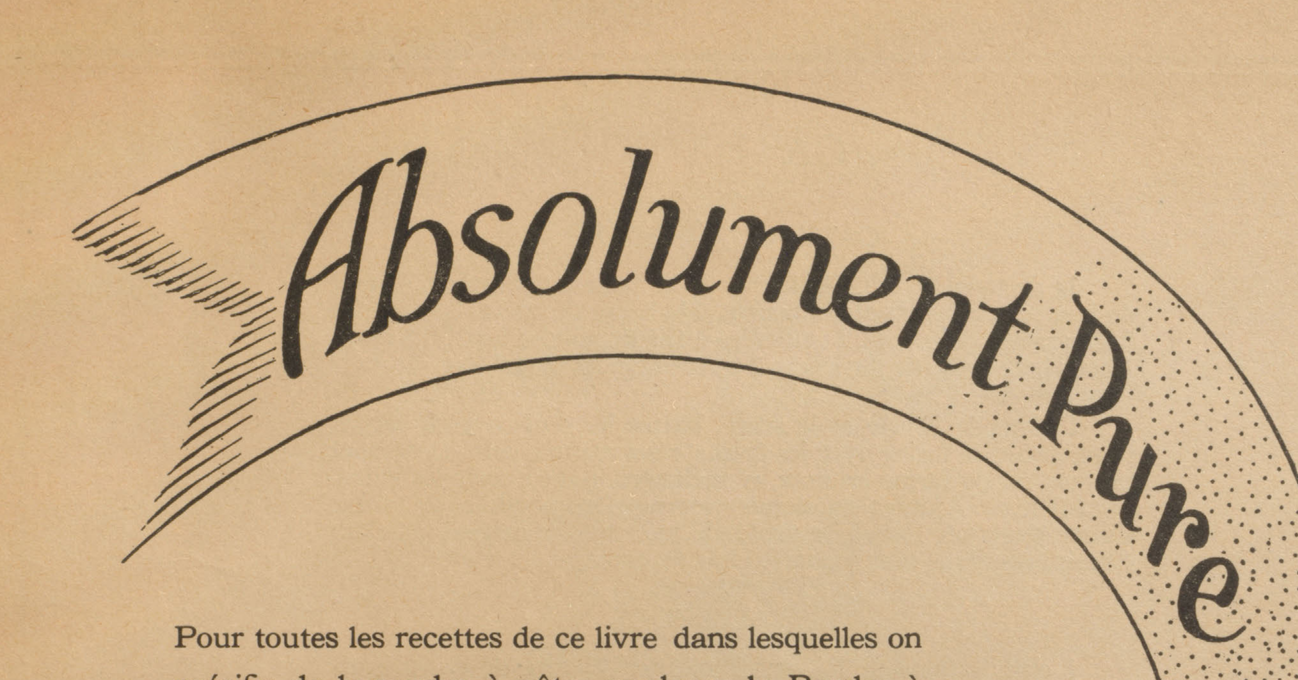
GÂTEAU AU CAFÉ

2 tasses de sucre brun, 1 de beurre, 1 de mélasse, 1 de café fort, tel que préparé pour la table, 4 œufs, 1 cuillerée à thé de saleratus, 2 de cannelle, 2 de clous de girofle, 1 de muscade, 1 livre de raisins, 1 de raisins de Corinthe, 4 tasses de farine.

GÂTEAU D'ORANGE

1 tasse de sucre, 1 quart de tasse de beurre, 2 œufs, une demi-tasse de lait Elmhurst, 1⅔ tasse de farine, 3 cuillerées à thé de poudre à pâte.

Crèmez le beurre et le sucre graduellement, ajoutez les œufs bien battus. Ajoutez le lait et la farine alternativement jusqu'à ce qu'ils soient employés. Cuisez dans moules bien beurrés, dans un four modérément chaud. Etendez une préparation à l'orange et couvrez avec glacé à l'orange.



Pour toutes les recettes de ce livre dans lesquelles on spécifie de la poudre à pâte, employez la Poudre à Pâte Royal afin d'obtenir les meilleurs résultats.

La Royal est fabriquée avec de la crème de tartre obtenue de raisins murs et succulents. En l'employant, vous serez certaine de faire les plus légers et les plus délicieux gâteaux, biscuits et autres aliments cuits au four.

Et rappelez-vous ceci : une poudre à pâte à base de crème de tartre conserve frais plus longtemps les aliments cuits au four !



La ROYAL ne contient pas d'alun
Ne donne pas
de goût amer !

GÂTEAUX

❖

GÂTEAU AUX NOIX

¼ de tasse de lait Elmhurst, ¾ de tasse d'eau froide, 1 tasse de beurre, ou substitut de beurre, 1½ tasse de sucre, 3 tasses de farine sassée deux fois, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte, 3 œufs, ½ cuillerée à thé de muscade, 2 tasses de noix blanches et hachées (anglaises).

Crèmez le beurre et le sucre, battez les œufs avec le lait et l'eau, sassez la farine avec les épices, réservez une demi-tasse pour saupoudrer de farine les noix, et mélangez le reste avec les autres ingrédients. Ajoutez en dernier les noix saupoudrées de farine. Cuisez dans une lèchefrite profonde avec papier graissé, pendant 40 minutes, dans four modéré. Pas de glaçage.

GÂTEAU FUDGE

1 œuf, 1 tasse de lait sur Elmhurst, 1 tasse de sucre brun, 2 cuillerées à table de cacao ou chocolat en poudre, 2 cuillerées à table de soda, 2 œufs, 1 cuillerée à table de chocolat. Faites fondre le chocolat dans ½ tasse d'eau bouillante.

Crèmez le beurre et le sucre, ajoutez les œufs, ensuite le lait sur, la farine, le soda et finalement le chocolat fondu dans ½ tasse d'eau bouillante. Cuisez comme un pain dans un four modéré.

GÂTEAU DES ANGES

1 tasse de farine, 1¼ tasse de sucre, 10 œufs (blancs seulement), 1 cuillerée à thé de crème de tartre, une pincée de sel, 1 cuillerée à thé de vanille.

Sassez la farine, la crème de tartre, le sucre et le sel ensemble 5 fois. Battez les blancs d'œufs en neige épaisse. Ensuite commencez à brasser en élevant la pâte, ajoutant la farine graduellement, et toujours brassant de la même manière jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Ajoutez la vanille, tournez dans une terrine avec tube au centre mais non graissée. Cuisez 45 minutes. Ayez soin de ne pas déranger le gâteau pendant la cuisson—particulièrement pendant les 15 premières minutes.

Otez du four et tournez sens dessus dessous. Laissez gâteau tomber seul.

GÂTEAU DÉLICIEUX

1 tasse de sucre, ½ tasse de lait doux Elmhurst, ½ tasse de beurre, ½ tasse de fécule de maïs (cornstarch), 3 œufs (blancs seulement), 1 cuillerée à thé de poudre à pâte, ½ cuillerée à thé de citron.

Crèmez le sucre et le beurre ensemble; ajoutez le lait. Sassez la farine, la fécule de maïs et la poudre à pâte ensemble trois fois. Ajoutez les blancs d'œufs, battus en neige épaisse, et l'essence. Brassez tout ensemble et cuisez dans moule à gâteau de 20 à 30 minutes.

GÂTEAU PRINCESSE

1 tasse de farine, 4 œufs, 1 tasse de sucre, 2 cuillerées à table d'eau froide, 2 cuillerées à table de jus de citron, ½ de cuillérée à thé de sel.

Séparez les blancs des jaunes d'œuf. Ajoutez le sel aux blancs et battez jusqu'à ce qu'ils soient secs. Battez les jaunes pendant 5 minutes, ajoutez le sucre et brassez jusqu'à ce que le sucre soit fondu (7 min.); aux blancs d'œufs, ajoutez le jus de citron et l'eau. Mettez les deux mélanges ensemble; brassez bien. Mettez la farine dedans légèrement. Cuisez dans moule pour gâteau des anges, pendant 30 à 40 minutes, dans four modérément chaud.

La

Confiture de Qualité



Notre mode de préparation des confitures **"RAYMOND"** nous permet d'obtenir la meilleure qualité possible.

La grande réputation des Confitures, Marinades, Catsup **"RAYMOND"** a été établie par la satisfaction donnée aux consommateurs.

"Faite pour Plaire"

GÂTEAUX

❖

AUTRE SORTE

3 œufs, 1 tasse de lait Elmhurst, 1 tasse de sucre, 1 cuillerée à table de beurre et 3 tasses de farine, avec 3 cuillerées à thé de poudre à pâte sassée dedans. Coupez en jolis morceaux, un petit carré avec plusieurs entailles dans le milieu, ou retournés, ou rondelets, et mettez dans un peu de lard bouillant ou de suif.

GÂTEAU AUX RAISINS

1 œuf, les jaunes de 2, 1 tasse de sucre, 8 cuillerées à table de lait Elmhurst, du beurre de la grosseur d'un œuf, 3 cuillerées à thé de poudre à pâte, 2 tasses de farine. Cuisez en étages. Mettez du raisin ou de la préparation aux figures entre les étages.

GÂTEAU RUBANÉ

½ tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 1 tasse de lait Elmhurst, 3 œufs, 3 tasses de farine; divisez ceci en deux parties, à l'une ajoutez 1 tasse de raisins de Corinthe, 1 tasse de raisins, 1 cuillerée à table de mélasse, 1 cuillerée à thé de clous de girofle, et une de cannelle, 1 de crème de tartre, et ½ cuillerée à thé de soda, zeste de citron et d'orange. Cuisez par étages, faisant un étage de chacun.

PLUMQUET

1 livre de sucre, 1 livre de farine, 1 livre de beurre, 10 œufs, 3 livres de raisins, 3 livres de raisins de Corinthe, 1 once de cannelle, 1 once de macis, 3 muscades, ¼ de livre de citron, ½ once de clous de girofle, 2 verres de brandy, 1 cuillerée à thé de soda.

GÂTEAU DE NOËL

5 tasses à thé de farine, 1 cuillerée à thé de beurre fondu, 1 cuillerée à thé de crème Elmhurst, 1 tasse à thé de mélasse, 1 tasse à thé de sucre brun, 2 œufs, ½ once de gingembre en poudre, ½ livre de raisins, 1 cuillerée à thé de soda, 1 cuillerée à table de vinaigre, zeste d'orange et de citron haché fin, ½ cuillerée à thé chacune de clous de girofle, d'épices mélangées et de cannelle.

Chauffez le beurre suffisamment pour fondre, mettez la farine dans un grand plat, ajoutez le sucre, le raisin coupé et les épices, brassez avec le beurre, la crème et la mélasse, avec les œufs bien fouettés et brassez le tout ensemble, mettez-le dans un moule beurré et cuisez environ 2 heures.

GÂTEAU AU CITRON

½ tasse de beurre bien battu, 2 tasses de farine sassée avec 2 cuillerées à thé de poudre à pâte, 1 tasse de sucre, 1 tasse de lait Elmhurst, 2 œufs battus séparément; battez bien le beurre, ensuite le sucre, ensuite les jaunes d'œufs, le jus et le zeste du citron, finalement la farine graduellement, avec le lait et les blancs fouettés.

Beurrez un moule à gâteau et cuisez 20 minutes.

GÂTEAU D'ÉPONGE À LA FARINE DE PATATE

4 œufs; battez les blancs et les jaunes séparément. 1 tasse de sucre, battu avec les jaunes, 1 cuillerée à thé d'essence de citron. Battez les blancs d'œufs en neige épaisse et ajoutez aux jaunes et sucre. Ajoutez ½ tasse de farine de patate avec 1 cuillerée à thé de poudre à pâte; mélangez et sassez avec la farine.

GÂTEAUX

BEIGNES

Brassez ensemble 3 tasses de farine, 3 cuillerées à thé de poudre à pâte, ⅔ de tasse de sucre granulé.

Versez 1 tasse de lait Elmhurst et 1 cuillerée à table de beurre fondu sur un œuf bien battu. Mélangez ces ingrédients en une pâte molle. Roulez et coupez de la manière désirée. Faites cuire dans de la graisse ou du suif bouillant.

BEIGNES À LA POUDRE À PÂTE

½ tasse de lait Elmhurst, ½ tasse d'eau froide, ½ tasse de sucre, ½ tasse de beurre et graisse mélangés, 2 tasses de farine sassée, 1 bonne cuillerée à thé de poudre à pâte, 1 cuillerée à thé de muscade et de cannelle, 2 œufs.

Crémez le beurre et le sucre, ajoutez le lait mélangé avec de l'eau, battez les œufs avec, ajoutez ensuite la farine avec laquelle les épices et la poudre à pâte ont été sassées. Ajoutez plus de farine, si nécessaire, pour faire une pâte molle. Roulez l'épaisseur d'un biscuit, coupez en ronds, ou en carrés, ou en longueurs, et rôtissez brun.

SHORTCAKE AUX FRAISES

2 tasses de farine, 2 cuillerées à table de sucre, 1 tasse de lait Elmhurst, 3 cuillerées à thé de poudre à pâte, 4 cuillerées à table de beurre, 1 cuillerée à thé de sel.

Sassez ensemble la farine, le sel, le sucre et la poudre à pâte. Mélangez bien le beurre avec, et brassez dedans le lait Elmhurst afin de faire une pâte molle. Mettez doucement dans une lèchefrite et cuisez de 15 à 20 minutes. Coupez le gâteau en deux, et beurrez les deux morceaux. Ayez prête une chopine de fraises sucrées et coupées, en gardant de belles pour décorer le dessus. Mettez les fruits entre et sur le dessus du gâteau. De la crème Elmhurst fouettée devra être répandue sur le dessus, et les fraises choisies serviront pour décoration.

N.B.—En hiver, ou lorsque les fraises ne peuvent être obtenues, des conserves peuvent servir.

GÂTEAU AU CHOCOLAT

2 tasses de farine, 1½ tasse de sucre, 2 œufs, ½ tasse de beurre, ½ tasse de cocoa, ½ tasse d'eau bouillante, ½ tasse de lait sur Elmhurst, 2 bonnes cuillerées à thé de soda, 2 cuillerées à thé de vanille.

Crémez le beurre, battez avec le sucre; ajoutez les œufs, bien battus, ajoutez le soda au lait sur; brassez; ajoutez de la vanille. Jetez l'eau bouillante sur le cocoa et brassez jusqu'à ce qu'il amollisse. Brassez en gâteau. Cuisez pendant 30 minutes (ou plus si nécessaire), dans four modéré d'abord, augmentant la chaleur plus tard. Quand refroidi, couvrez de glacé Infaillible.

JELLY ROLL

1 tasse de farine, 3 œufs, ¾ de tasse de sucre, 1 cuillerée à thé de crème de tartre, ½ cuillerée à thé de soda, 1 cuillerée à soupe d'eau chaude, 1 pincée de sel.

Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient légers; ajoutez le sucre et le sel, et brassez jusqu'à ce qu'ils soient dissous. Sassez la farine et la crème de tartre ensemble deux fois; ajoutez au reste et battez jusqu'à ce que le tout soit léger; puis ajoutez le soda dissous dans de l'eau chaude. Mettez dans une lèchefrite et faites cuire de 10 à 15 minutes. Retirez-le du fourneau et placez-le sur une serviette; répandez de la gelée sur le dessous et roulez-le.

GÂTEAUX

❖

PAIN DES ANGES

1 tasse de blancs d'œufs non battus, 1¼ tasse de sucre, une pincée de sel, 1 tasse de farine, 1 cuillerée à thé de crème de tartre, 1 cuillerée à thé d'essence.

Mettez la pincée de sel dans les blancs d'œufs et battez jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, ajoutez le sucre et la crème de tartre, battez encore. Ajoutez l'essence et la farine en battant légèrement. Cuisez dans un moule avec tube au centre, mais non graissé, dans un four modéré, pendant 30 minutes. Sassez le sucre une fois seulement, mais la farine 5 fois, et ayez soin d'avoir les œufs très froids.

GÂTEAU AU COCO

Une tasse de sucre blanc, ⅓ de tasse de beurre, 1½ tasse de farine, ½ tasse de lait doux Elmhurst, 4 œufs, blancs seulement, 2 cuillerées à thé de crème de tartre, et une de soda.

Glacé.—1½ tasse de sucre, ½ tasse d'eau bouillante—faites bouillir jusqu'à ce qu'il forme des fils, ensuite ajoutez les blancs de 2 œufs en neige épaisse et battez le tout ensemble, aromatisez avec du citron, et étendez entre les gâteaux, et saupoudrez de coco.

GÂTEAU HARRISON

2 tasses de mélasse, 1 tasse de sucre brun, 1 tasse de lait sur Elmhurst, 2 cuillerées à thé rases de soda, 1 cuillerée à thé de clous en poudre, 1 tasse de raisins, et une tasse de raisins de Corinthe.

MACARONS

Pelez 4 onces d'amandes et broyez-les dans un plat de grès avec un peu d'eau de fleur d'oranger, fouettez les blancs de 4 œufs en mousse, ensuite mélangez-les avec 1 livre de sucre sassé avec les amandes en une pâte; ensuite versez, à distances égales, sur une feuille de papier à biscuit, mettez un morceau d'amande sur chacun, et arrosez de sucre en poudre, sur le dessus. Cuisez dans un four lent.

GÂTEAU AUX FIGUES

Partie blanche:—2 tasses de sucre, 2 tasses de farine, ⅔ de tasse de lait doux Elmhurst, ½ tasse de beurre, les blancs de 5 œufs, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte; cuisez dans moules pour gâteaux à gelée. Partie noire:—1 tasse de sucre brun, du beurre de la grosseur d'une noix, 1 tasse de farine, 1 tasse de figues coupées, ½ tasse de lait doux Elmhurst, 1 œuf, 1 cuillerée à thé de poudre à pâte; lorsque cuit, placez le gâteau aux figues entre les deux gâteaux légers.

GÂTEAU AUX FRUITS

3 œufs, 1 tasse de sucre brun, ⅔ tasse de beurre crémé, 1 tasse de lait sur Elmhurst, 1 tasse de mélasse, 1 cuillerée à thé de soda, 2 cuillerées à thé de cannelle, 1 cuillerée à thé de clous de girofle, 1 muscade, 3 tasses de farine, 1 livre de raisins de Corinthe, ¼ de livre de citron. Cuisez dans une casserole à pain.

LAPON

2 tasses de sucre sassé avec 2 cuillerées à thé de poudre à pâte, 2 œufs battus séparément, 1 cuillerée de beurre, 1 tasse de lait Elmhurst, ½ tasse d'eau. Mettez dans un moule graissé et cuisez dans four chaud pendant 20 minutes.

GÂTEAUX

❖

GÂTEAU AU CARAMEL

1 tasse de sucre et un morceau de beurre de la grosseur d'une noix, crèmez ensemble. 2 œufs cassés dans une tasse, remplissez la tasse de lait doux Elmhurst, versez dedans le sucre et le beurre et battez bien avec batteur d'œuf. 1½ tasse de farine à pâtisserie, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte; quand fait, glacez avec du glacé au moka; une tasse de sucre en poudre, ¼ de tasse de beurre crèmé, 2 cuillerées à thé de cacao sec mélangé avec 2½ cuillerées à thé de vanille.

DÉLICIEUX GÂTEAU BLANC

1 tasse de sucre, 1½ tasse de farine et 1 cuillerée à thé de poudre à pâte. Mettez les blancs de 2 œufs dans un bol, ½ tasse de beurre, une petite ½ tasse de lait Elmhurst. Mélangez le tout ensemble et battez 5 minutes, ajoutez un peu de sel et 1 cuillerée à thé de vanille et cuisez.

BISCUITS CROQUANTS (Cookies)

1 tasse de sucre, 1 œuf, 2 onces de beurre, 1 cuillerée à thé de soda et 2 de crème de tartre, mélangés avec de la farine sèche. Battez l'œuf et le sucre ensemble, ajoutez 1 tasse de lait doux, et cuisez dans un fourneau bien chaud.

AUTRE GÂTEAU COMBINAISON (ou rubané)

Frottez 1 tasse de sucre et ½ tasse de beurre en crème. Brassez dedans un œuf bien battu, ajoutez 2 tasses de farine dans lesquelles auront été sassées 2 cuillerées à thé de poudre à pâte; ajoutez 1 tasse de lait Elmhurst et battez bien. Ce mélange peut être divisé dans deux plats ronds. Peut être changé en ajoutant citron ou vanille.

Un beau gâteau marbré peut être fait en ajoutant 1 cuillerée à table de chocolat râpé et fondu à un tiers de ce mélange; colorez un autre tiers avec quelques gouttes de cochenille, et versez alternativement avec une cuiller, avec la pâte blanche, dans une casserole. Cuisez dans une casserole à gâteau graissée, pendant 20 minutes.

GÂTEAU JEANNETTE (Johnny Cake)

Crèmez ensemble 1 cuillerée à table de beurre et 2 cuillerées à table de lard. Faites fondre 1 cuillerée à thé de soda dans une tasse de lait sur Elmhurst et mélangez avec la graisse. Ajoutez 3 tasses de lait sur Elmhurst, ¾ de tasse de sucre, 1 tasse de farine de blé et de blé d'Inde, suffisamment pour faire une pâte dure. Cuisez environ une demi-heure.

GÂTEAUX POUR THÉ DE CINQ HEURES

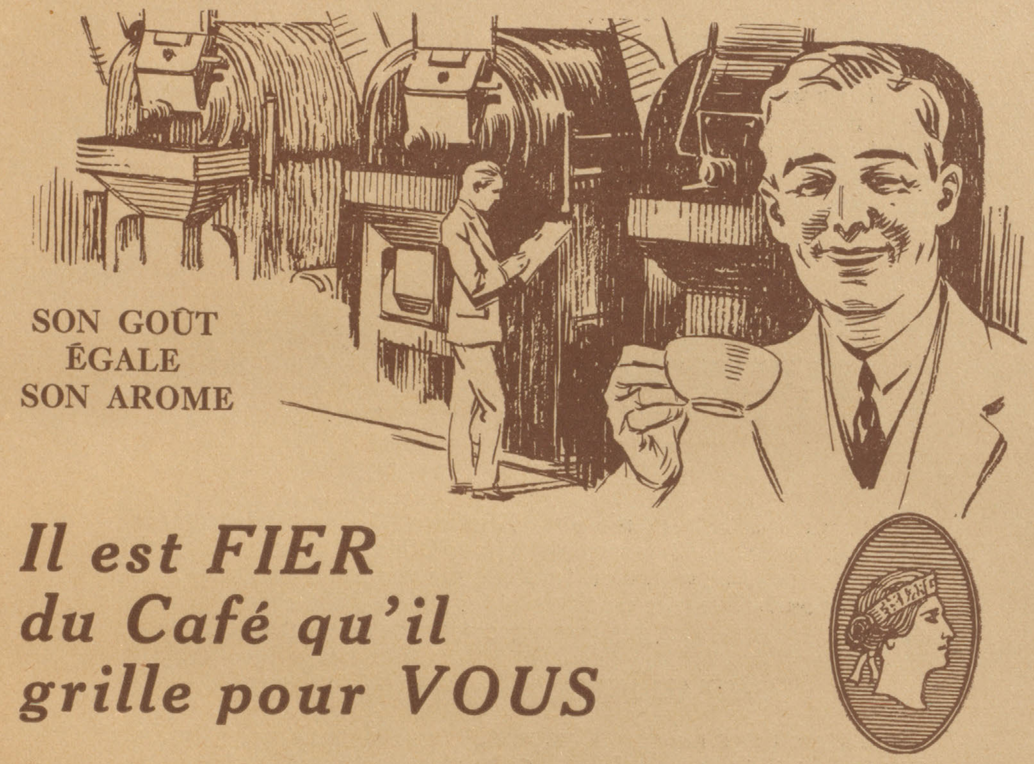
3 tasses de farine, 1 tasse de sucre, 1 œuf, 1½ tasse de lait Elmhurst, 1 cuillerée de beurre, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte. Cuisez 20 minutes.

REMARQUES SUR LA MANIÈRE DE FAIRE LES GÂTEAUX

En faisant des gâteaux, ayez soin de sasser très bien la farine, d'avoir du sucre sec et sans motte, des œufs frais, du beurre doux et du lait riche et pur Elmhurst. Mesurez soigneusement. Le beurre et le sucre devraient être crèmés ensemble avant d'être utilisés. Battez les jaunes et les blancs d'œufs séparément.

CAFÉ

Des Magasins Indépendants Victoria



Il est FIER du Café qu'il grille pour VOUS

Expert dans l'art de préparer les cafés, il sait obtenir, par la manière dont il fait le grillage, les qualités latentes pour lesquelles ce café a été choisi aux plantations. Avec quel zèle, avec quel soin jaloux il en préserve le fin arome. Sa grande ambition est de vous donner le plus exquis café qui soit au monde. Goûtez-le et vous saurez nous dire jusqu'à quel point il réussit.

C'est une chose sérieuse pour vous, Madame, que de faire vos emplettes. Que ce soit un chapeau, une robe ou un manteau, vous voulez une qualité et un style parfaits. Pourquoi ne pas accorder la même attention à ce seigneur puissant le Café, qui peut tant faire pour améliorer votre table et augmenter votre réputation d'hôtesse parfaite?

Votre idéal passé, présent et futur sera réalisé par la saveur et l'arome de nos cafés. Les mots ne peuvent vous faire connaître toutes leurs qualités, mais un essai vous convaincra de leur supériorité.

Il est facile de faire du bon café—si vous avez une bonne marque. Essayez les nôtres—vous serez convaincus.

MARQUE "DOLLARD" / MARQUE "PRINCESS" — Frais moulu devant vous ou immédiatement avant l'expédition de votre commande.

MARQUE "VICTORIA" — Boîtes d'une demi-livre et d'une livre hermétiquement fermées.

Le café Victoria possède un arome et une saveur qui en font le choix de toute ménagère qui l'essaie.

MAGASINS *Indépendants* VICTORIA

GÂTEAUX

❖

GÂTEAUX AUX PATATES

6 grosses ou 8 petites pommes de terre bouillies; écrasez-les bien molles avec un pilon, ajoutez un oignon tranché fin, un morceau de beurre, de la grosseur d'un œuf; mouillez bien avec du lait chaud Elmhurst, assaisonnez avec du poivre blanc et du sel, formez-en de petits gâteaux ronds; cuisez dans un four modéré; servez sur serviette.

GÂTEAU À LA CRÈME

1 tasse de crème sure Elmhurst, 1 tasse de sucre; 2 tasses de farine; 2 cuillerées à thé de poudre à pâte; 2 œufs; ½ cuillerée à thé de sel et de soda; de la vanille. Cuisez dans de petits moules. Etendez du sucre granulé avant de mettre dans four chaud.

PAIN AU GINGEMBRE

¾ de tasse de crème sure Elmhurst, ½ tasse de mélasse, ½ tasse de sucre, 2 tasses de farine, 2 œufs, 1 cuillerée à thé ronde de soda, 1 cuillerée à table de gingembre, 1 cuillerée à thé de cannelle, 1 d'essence de citron, ½ cuillerée à thé de sel. Cuisez dans de petits moules et glacez avec un glacé au sucre de confiseur.

GÂTEAU NOIR (En usage depuis 1823)

1 tasse de crème sure Elmhurst, 1 tasse de mélasse, 1 livre de sucre, 1 livre de farine, 1 livre de raisins de Corinthe, 1 livre de raisins, ½ livre de citron, ½ livre de figues coupées, ½ livre d'amandes, ¾ de livre de beurre, 10 œufs (n'employant pas les blancs de 2), 1 cuillerée à thé de soda, 2 de cannelle, 1 de clous, 1 d'épices mélangées, 4 cuillerées à table de marmelade d'orange. Cuisez très lentement.

GATEAU DIAVOLO

¾ de tasse de graisse
1 tasse de sucre
2½ onces de chocolat
½ tasse de patates pilées
1 œuf
⅜ de tasse de lait Elmhurst
1¼ tasse de farine
2 cuillerées à thé de poudre à pâte
½ tasse d'amandes hachées
½ cuillerée à thé d'essence de vanille

Défaites la graisse; ajoutez le sucre, le chocolat fondu et les patates pilées; mélangez bien; ajoutez le jaune d'œuf, le lait, et la farine et la poudre à pâte, qui ont été sassées ensemble; battez bien; ajoutez les amandes, la vanille et le blanc d'œuf battu; mélangez très bien. Cuisez dans une lèchefrite bien graissée mais avec petit bord, dans four modéré, pendant 25 à 35 minutes.



Grande Supériorité
des
Biscuits de Christie



Notre maison vous garantit d'une façon formelle la qualité toujours irréprochable des Biscuits de Christie. Ils sont, en effet, fabriqués avec des matières premières choisies et saines; ils sont goûtés et préférés par tous ceux qui "aiment ce qu'il y a de mieux" depuis 1853.

Les médailles d'or qu'ils ont méritées et la demande croissante dont ils jouissent sont les meilleures preuves de leur excellence.

N'en manquez pas. Servez-en dans tous les cas.

Nous vous présentons, ci-dessous, nos spécialités bien connues:

À LA LIVRE

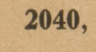
Au Soda
Arrowroot
Assorted Sandwich
Water Ice Wafers
Jelly Puffs
Cocoanut Puffs
Cocoanut Fingers
Rice Cake
Reception Wafers
Social Tea
Vimy
Oatmeal
Chocolate Wafers
Fig Bar (aux figues)
Digestive
Graham Wafers (au son)
Lucerne
Sultana (aux raisins)
Water Wafers
Tea
Jubilee
Mixed Fruit

EN PAQUETS

White Heather Oatcake
Society Mixed
"One Pound Assorted"
Best Assorted (assortis)
Fruit Cake (aux fruits)
(Boîtes métalliques, 1 lb.)
Arrowroot
Water Ice Wafers
Graham Wafers (au son)
Ginger Wafers (au gingembre)
Zwicback
Soda Wafers
Soda salé, médaille d'or
Reception Wafers
Cheese Wafers (au fromage)
Cheese Chips
Biscuits Animaux
Dessert Wafers
Chocolate Lunch Bar
Digestive

AU MAGASIN OU AU TÉLÉPHONE, DEMANDEZ TOUJOURS LES

Biscuits de Christie



Excellence de Qualité depuis 1853

CHRISTIE, BROWN & CO. LTD. MONTREAL, P. Q.

2040, RUE CLARKE **Tél. Plateau 3185**



GÂTEAU ÉTAGÉ AU CITRON

¼ tasse de beurre, 1½ tasse de sucre, 2 œufs, 1 tasse d'eau, 1 chopine de cossetarde, 2½ tasses de farine préparée, 1 cuillerée à thé d'essence de citron, ½ d'une noix muscade râpée.

Travaillez en crème le beurre et le sucre, ajoutez les jaunes d'œufs bien battus et battez le tout ensemble, ajoutez la moitié de la farine et de l'eau alternativement, et battez bien, puis ajoutez la balance de la farine et de l'eau. Battez trois minutes et ajoutez la muscade et l'essence de citron, puis incorporez soigneusement les blancs d'œufs battus en neige. Versez dans un moule profond bien beurré et faites cuire à four modéré environ 35 minutes. Pendant que le gâteau est au four, préparez la garniture avec la poudre à cossetarde selon la méthode.

Lorsque le gâteau est cuit, démoulez-le et laissez-le refroidir un peu, puis coupez-le en deux en travers. Placez une section sur un plat réchauffé, versez dessus la moitié de la cossetarde, placez l'autre section par-dessus, versez-y la balance de la cossetarde et décorez avec des cerises confites.

GÂTEAU ÉTAGÉ À L'ORANGE

Préparez votre gâteau de la même manière que pour le gâteau au citron. Préparez votre garniture avec la poudre à cossetarde, mais au lieu de l'essence de citron employez le jus et le zeste râpé d'une orange. Couvrez du glacé suivant:

Mettez dans un bol le zeste râpé d'une orange, une cuillerée à soupe de jus d'orange, ½ cuillerée à thé d'essence de citron, un jaune d'œuf et une quantité suffisante de sucre en poudre pour former une pâte molle. Etendez sur le gâteau avec une spatule ou un couteau fréquemment trempé dans de l'eau chaude. Décorez avec des sections d'oranges placées en forme d'étoile.

PETITS PAINS CHAUDS

4 tasses de farine préparée, 1 cuillerée à soupe de sucre, eau ou lait, environ 1½ tasse, 2 pommes de terre (moyennes) bouillies.

Mélangez ensemble la farine et le sucre; incorporez les pommes de terre préalablement passées dans la passoire; ajoutez assez de lait ou d'eau pour faire une pâte molle. Divisez en petits morceaux; pétrissez chaque morceau et façonnez-les en petits pains que vous rangez dans une lèchefrite graissée. Recouvrez-les de beurre fondu avec un pinceau et laissez-les reposer de 15 à 20 minutes dans un endroit chaud. Faites cuire à four vif, et lorsqu'ils sont presque cuits, vernissez de nouveau avec du beurre fondu.

PÂTE POUR CROÛTES DE TARTES

3 tasses de farine préparée, 1 tasse de graisse (beurre, saindoux ou crisco).

Incorporez la graisse à la farine soit avec l'extrémité des doigts, soit à l'aide de deux couteaux, ajoutez ensuite graduellement l'eau froide, en quantité suffisante pour faire une pâte ferme.

Laissez refroidir la pâte aussi longtemps que possible, ensuite étendez-la tel que désiré. Si la tarte que vous préparez requiert seulement une croûte à pâtisserie, vous trouverez que les deux-tiers de la recette ci-dessus, en employant comme base deux tasses de farine préparée, seront suffisants.

CRÊPES FRANÇAISES

1 tasse de farine préparée, 1 œuf, 1 chopine de lait, 1 cuillerée à soupe de sucre.

Ajoutez la farine à l'œuf bien battu et au sucre, puis mélangez avec le lait. Déposez par cuillerée à soupe dans une poêle bien chaude graissée au beurre. Faites brunir les deux côtés et servez chaud avec du sirop d'érable ou des confitures.

POUDINGS

❖

CRÈME RUSSE

1/3 de boîte de gélatine, 2 tasses de lait Elmhurst, 1 cuillerée à thé de vanille, 4 œufs, 1/2 tasse de sucre; eau chaude.

Dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Battez les jaunes d'œufs séparément avec le sucre. Brassez dans le lait et faites-en une cossetarde, vous servant d'un bain-marie.

Avant d'ôter de sur le poêle, mélangez avec la gélatine dissoute et la vanille. Battez les blancs d'œufs en neige épaisse, filtrez la cossetarde dans les œufs, ensuite brassant le tout ensemble. Versez dans de petits moules; laissez refroidir. Servez très froid.

POUDING AUX MACARONS

1/2 livre de macarons, 2 œufs, 1/4 de cuillerée à thé de sel, 1 tasse de crème Elmhurst, 1/4 de cuillerée à thé d'amandes. Du vin Sherry, 5 cuillerées à table de sucre, 1 tasse de lait Elmhurst, 2 cuillerées à table d'amandes, blanchies et hachées.

Trempez 12 macarons pendant 10 minutes dans le vin Sherry, et ôtez-les ensuite. Battez les deux œufs légèrement, ajoutez le sucre, le sel, le lait et la crème, ensuite les amandes hachées, l'essence d'amandes, et 4 macarons réduits en poudre. Versez ce mélange dans un plat à pouding, arrangeant des macarons trempés sur le dessus, couvrez et faites cuire 30 minutes dans un four chaud.

POUDING TRILBY

2 tasses de crème Elmhurst, 1 livre d'amandes, 1 livre de marshmallow, 1/2 tasse de sucre en poudre, de la vanille.

Fouettez la crème très épaisse. Coupez les marshmallows aussi fins que possible avec des ciseaux, trempez souvent dans le sucre pour empêcher de coller; mélangez le tout ensemble et mettez dans le moule. Décorez avec des cerises en conserves.

POUDING AU COCO

1 enveloppe de gélatine, 1 tasse de lait Elmhurst, 3/4 de tasse de sucre. 1 tasse de coco haché, 2 tasses de crème à fouetter Elmhurst épaisse, 1 cuillerée à thé d'essence de citron.

Versez le lait dans un chaudron, ajoutez la gélatine mélangée avec le sucre, et faites dissoudre comme il le faut sur le feu; laissez refroidir et ajoutez le citron, le coco et la crème. Versez dans des moules mouillés. Quand ferme, renversez et arrosez de coco haché et de sucre, et servez avec du lait Elmhurst.

CRÈME D'ÉPONGE AU CHOCOLAT

2 enveloppes de gélatine, 1/2 tasse de sucre, 3 carrés de chocolat doux haché, 3 tasses de lait Elmhurst, 1 œuf battu, 1 cuillerée à thé de vanille, 1 1/2 tasse de crème à fouetter épaisse Elmhurst.

Dans un chaudron mettez le lait, la gélatine, le sucre et le chocolat. Brassez sur le feu jusqu'à ce que ça fonde et devienne coulant, ensuite filtrez sur l'œuf, battez bien, laissez refroidir et ajoutez la vanille et la crème. Versez dans un moule mouillé et renversez lorsque ferme.

POUDING STONE À LA CRÈME

1 enveloppe de gélatine, 1 1/2 tasse d'eau, 2 tasses de crème Elmhurst, 1 citron ou 1 orange, 4 cuillerées à table de sucre, 1 pot d'abricots en conserves. Biscuits sucrés.

Mettez les conserves dans un plat en verre; jettez petit à petit la gélatine dans l'eau, ajoutez le sucre et le zeste râpé du citron ou de l'orange, amenez au point de bouillir, bouillez 1 minute, ajoutez la crème, et versez dans un pot ou bol; lorsque presque froid, ajoutez jus de citron, filtrez et versez sur abricots. Mettez dans la glacière pour la nuit. Servez décoré avec biscuits. Abricots cuits secs peuvent être employés.

POUDING AU PAIN ET AU BEURRE

Arrangez des tranches de toast beurrées dans plat à pouding; préparez une cossetarde comme pour une cossetarde à la vapeur. Versez sur le pain; laissez faire pendant une demi-heure et cuisez au four ou à la vapeur. Servez avec de la crème Elmhurst ou fruit.

POUDINGS

❖

POUDING NORVÉGIEN

Faites cuire une livre de prunes jusqu'à ce qu'elles soient molles. Enlevez les noyaux, ajoutez 1 tasse de sucre, un petit morceau de cannelle, 1⅓ tasse d'eau bouillante et faites mijoter pendant 10 minutes. Mélangez ⅓ tasse de corn starch, avec de l'eau froide, afin de faire une pâte; ajoutez au mélange, faites cuire 5 minutes. Enlevez la cannelle et versez le mélange dans un moule. Lorsque froid, servez seul ou avec une cossetarde à la crème.

POUDING COTTAGE

1 tasse de sucre, 1 tasse de lait Elmhurst, 1 œuf, du beurre de la grosseur d'un œuf, 1 chopine de farine, 1 cuillerée à thé comble de poudre à pâte.

Faites cuire dans un four plutôt chaud et servez avec de la sauce.

POUDING AUX RAISINS

1 tasse de suif coupé finement, ½ tasse de sucre, 2 œufs, ½ tasse de lait Elmhurst, 1 pleine tasse de farine de blé, 1 cuillerée à thé de poudre à pâte, 1 tasse de raisins enfarinés. Faites cuire à la vapeur pendant 3 heures, et servez avec une sauce liquide.

POUDING AU RIZ AVEC GLACÉ AU CITRON

1 tasse de riz bouilli, 6 cuillerées à table de sucre, 2 jaunes d'œufs, battus, le zeste râpé d'un citron, ½ cuillerée à thé de sel, 1 chopine de lait Elmhurst.

Faites cuire jusqu'à ce qu'il soit brun clair.

POUDING AU TAPIOCA ET AUX POMMES

Pelez et enlevez le cœur d'assez de pommes pour remplir un plat, mettez une goutte de citron sur chaque pomme. Trempez ½ chopine de tapioca dans 1 pinte d'eau chaude pendant 1 heure, ajoutez une pincée de sel, aromatisez avec 3 gouttes de citron, versez sur les pommes et faites cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Servez avec de la crème et du sucre.

POUDING AU CITRON

2 œufs, ½ tasse de sucre, 1 cuillerée à table de cornstarch. 1 citron (zeste râpé et jus), ½ chopine de lait Elmhurst, ½ cuillerée à table d'eau froide. Faites bouillir pendant 5 minutes, en brassant continuellement; pendant que c'est chaud mélangez avec le beurre et laissez refroidir. Battez les jaunes d'œufs légèrement, ajoutez le sucre, mélangeant bien avant de mettre le jus de citron et le zeste râpé. Battez ceci en une crème épaisse et ajoutez graduellement au cornstarch le lait lorsque ce dernier est refroidi. Brassez le tout doucement, mettez dans un plat à pouding beurré et cuisez jusqu'à ce que ce soit ferme. Etendez dessus, quand cuit, les blancs d'œufs battus en neige épaisse. Pour être mangé froid.

POUDING COTTAGE

2 tasses de farine, 2 cuillerées à table de beurre fondu, 1 tasse de sucre, 1 œuf, ¼ de cuillerée à thé de sel, ½ tasse de lait Elmhurst, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte.

Crèmez le beurre et le sucre; ajoutez l'œuf non battu et battez pendant 2 ou 3 minutes. Ajoutez le lait et la farine, ensuite la poudre à pâte et le sel, sassés ensemble. Battez bien. Faites cuire dans un four modéré pendant 25 minutes.



ÉCONOMIE ET SATISFACTION

DANS CHAQUE PAQUET DE

CORN STARCH DURHAM

Vous obtenez ces deux avantages parce qu'il est absolument pur et fiable. Commandez-en un paquet pour vous convaincre de la véracité de notre affirmation. Vous deviendrez ensuite un consommateur régulier de ce produit.



Vous trouverez Santé et Force

dans chaque boîte de

SIROP DE MAÏS BEE HIVE

Exactement le produit qu'il faut pour la table de famille, où l'on a besoin d'aliments sains pour aider à conserver sa santé et sa force. En outre, le Sirop de Maïs "Bee Hive" est délicieux et votre famille en demandera toujours. C'est l'aliment le plus économique que vous puissiez lui servir. Les experts en diététique et les médecins le recommandent, car il contient le meilleur sucre que l'on connaisse pour le sang.

ST. LAWRENCE STARCH CO., LTD.

PORT CREDIT - ONTARIO

POUDINGS

❖

POUDING AU RIZ SANS OEUF

Prenez 2 pintes de lait Elmhurst, ½ chopine de riz, du sucre, du sel et de la muscade. Un peu de raisins rend la chose meilleure, mais on peut s'en dispenser sans nuire au goût. Faites cuire pendant 2 heures dans un fourneau lent. C'est excellent avec du sucre et de la crème.

POUDING AU GINGEMBRE

Prenez 1 tasse de sucre, 1 tasse de lait Elmhurst, ½ tasse de beurre, 2 pleines tasses de farine, 1 cuillerée à thé de gingembre, 1 cuillerée à thé de crème de tartre. Faites cuire à la vapeur pendant 2 heures. Mangez avec la sauce liquide.

POUDING ÉCONOMIQUE

Prenez ½ tasse de riz, 1 pinte de lait doux Elmhurst. Faites mitonner pendant 1½ heure en brassant de temps à autre. Ajoutez 2 cuillerées à soupe de sucre et un petit morceau de beurre. Faites cuire lentement pendant 1 heure. On doit le manger avec de la crème et du sucre, chaud ou froid.

POUDING AUX POMMES ET AU SAGO

Faites bouillir une tasse de sago avec assez d'eau pour en faire une bouillie pas trop claire. Prenez et coupez environ 5 pommes et mettez-y du sucre et de la muscade au goût. Versez dessus le sago et faites cuire une heure. Servez avec de la crème ou de la sauce.

POUDING AU RIZ

Faites cuire 1 tasse de riz dans 1 chopine d'eau, égouttez le riz dans une passoire, mettez-le dans un plat à pouding, joignez une chopine de lait Elmhurst chaud, 2 œufs, 1 tasse de sucre, 1 pincée de muscade et gros comme une noix de beurre; cuisez 30 minutes au four.

POUDING AUX POMMES

Pelez 6 pommes, partagez-les et ôtez-en les pépins, coupez-les ensuite en tranches minces, déposez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec une tasse de sucre et une pincée de cannelle. Laissez mariner ½ heure. Beurrez un moule ou un plat à pouding, mettez au fond une couche de tranches de pain, couvrez-les avec les pommes coupées, mettez-y d'autres tranches de pain et des pommes pour remplir le plat. Cassez 4 œufs dans une terrine, ajoutez 1 chopine de lait Elmhurst, versez cela dans le moule, placez celui-ci dans une lèchefrite, avec de l'eau chaude, et faites-le cuire au four 1 heure. Quand le pouding est cuit, laissez refroidir et démoulez sur un plat.

POUDING À LA NEIGE

1 chopine d'eau bouillante, 3 cuillerées à table de fécule de blé d'Inde (cornstarch), 2 cuillerées à table de sucre blanc, une pincée de sel, 2 œufs (les blancs battus).

Travaillez le fécule, l'eau bouillante, le sucre et le sel jusqu'à ce que ça soit de bonne consistance. La cuisson achevée, ajoutez pendant que c'est encore chaud, les blancs de 2 œufs battus en neige; sucrez avec de la sauce de cornstarch.

POUDING AU PAIN

1 chopine de croûtes de pain rassis, 1 pinte de lait Elmhurst, ⅔ de tasse de sucre, 1 ou 2 œufs, 2 cuillerées à table de beurre, ½ cuillerée à thé de sel, ¼ de cuillerée à thé d'épices ou d'essence.

Mettez le pain dans le lait et laissez tremper jusqu'à ce qu'il s'amollisse. Battez l'œuf jusqu'à ce qu'il soit léger; ajoutez le sucre, le sel et l'essence, et quand bien mélangé, versez ceci en brassant dans le pain et le lait. Versez le tout dans un bol en grès ou plat à pouding, et faites cuire dans un four plutôt lent pendant 1½ heure.

TARTES ET BISCUITS

❖

TARTE AUX POMMES

4 grosses pommes, 1 tasse de sucre, ½ muscade râpée, 1 cuillerée à thé de beurre. De la pâte à tarte.

Garnissez votre assiette à tarte avec une belle pâte (la recette est ailleurs dans ce livre), pelez et tranchez les pommes, et remplissez-en l'assiette. Sucrez au goût, ajoutez de petits morceaux de beurre ici et là, de la muscade, couvrez de pâte, soudez ensemble les bords et faites cuire dans un four modérément chaud pour 40 minutes.

TARTE À LA CITROUILLE

3 œufs, 1 tasse de sucre, 1 tasse de citrouille cuite et égouttée, 1 cuillerée à thé de gingembre, 1 cuillerée à thé de cannelle, ½ cuillerée à thé de clous de girofle, 2 tasses de lait Elmhurst.

Battez les œufs, ajoutez-y le sucre, la citrouille et les épices. Battez à fond, ajoutez ensuite le lait, mélangez bien. Faites cuire sur une pâte à tarte non cuite, dans un four modérément chaud pendant 30 minutes ou plus. Ceci fera 2 petites tartes ou une grosse tarte.

TARTE À L'ANANAS

1 cuillerée à soupe de farine, 1 tasse d'ananas préparé, ¼ de tasse de sucre, 2 œufs, ¼ de cuillerée à thé de sel, ½ tasse d'eau.

Mettez l'ananas, l'eau, le sucre et le sel dans le bain-marie. Mélangez la farine dans un peu d'eau froide et ajoutez aux jaunes d'œufs bien battus. Ajoutez le sucre, etc., et brassez et laissez cuire jusqu'à ce que ça devienne épais. Mettez ce mélange sur la croûte, couvrez avec les blancs d'œufs battus en neige, après avoir ajouté une cuillerée à soupe de sucre et une pincée de sel.

MERINGUE POUR TARTES

2 ou 3 œufs, les blancs seulement, 1 cuillerée à soupe de sucre, 1 pincée de sel.

Ajoutez le sel aux blancs d'œufs et battez-les jusqu'à ce qu'ils soient presque en neige. Ajoutez le sucre et battez de nouveau jusqu'à ce qu'ils soient en neige.

Répandez irrégulièrement sur le dessus de la tarte et faites brunir dans un four modérément chaud. Un peu de sucre saupoudré légèrement sur le dessus de la tarte avant de faire brunir, lui donne un beau lustre.

TARTE AUX BANANES

2 cuillerées à soupe de farine, 2 petites tasses de lait Elmhurst, 2 œufs, ¾ de tasse de sucre, 2 ou 3 bananes, ¼ de cuillerée à thé de sel, ½ cuillerée à thé d'essence de banane, et vanille, chacune.

Mettez le lait, le sucre et le sel dans le bain-marie, et quand ça bout, ajoutez les jaunes d'œufs bien battus et la farine délayée dans un peu de lait froid. Brassez jusqu'à ce que ça épaississe. Ajoutez l'essence quand le mélange aura refroidi et couvrez les tranches de bananes, placez sur une pâte cuite. Battez les blancs d'œufs, ajoutez une cuillerée à soupe de sucre. Battez de nouveau jusqu'à ce qu'ils soient en neige, et versez sur le mélange ci-dessus. Faites brunir dans un fourneau modérément chaud.

Cette préparation peut faire une grande tarte.

IMITATION DE TARTE AUX CERISES

2 cuillerées à thé de farine, 1 tasse de canneberges hachées, ½ tasse de raisins hachés, 1 tasse de sucre, 1 tasse d'eau froide, ½ cuillerée à thé de vanille, 1 cuillerée à thé de beurre.

Mélangez le tout ensemble et mettez sur une pâte pas cuite. Couvrez la tarte et faites cuire.

TARTES

❖

PÂTE BRISÉE

1 livre de farine, ⅓ de livre de saindoux, gros comme un œuf de beurre, 2 verres d'eau froide, une pincée de sel. Se souvenir que les pâtes doivent être mises au four très froides, glacées même.

TARTE AU CITRON

1 citron, 1 tasse de sucre, ½ tasse d'eau, 2 œufs, 1 cuillerée à thé de beurre; couvrez le fond d'une assiette à tarte de la pâte brisée, remplissez de la préparation. Faites cuire au feu vif.

TARTE AUX ORANGES

Faites cuire 2 pommes en compote, mettez-les sur un fond de pâte brisée, pelez et tranchez ensuite une orange de bonne grosseur, de laquelle vous enlèverez les graines, ajoutez aux pommes sucrées; couvrez de pâte dorée aux œufs. Faites cuire dans un four modérément chaud.

Dorage: Au moment de mettre au four, on dore légèrement avec du jaune d'œuf et à l'aide d'un pinceau les pâtisseries légères.

TARTE À LA CRÈME

Prenez 1 tasse de crème douce Elmhurst, 1 petite tasse de sucre, 1 cuillerée à table de farine, les blancs de deux œufs battus en neige; couvrez le fond d'une assiette de pâte; versez-y de la crème préparée. Cuisez au four modéré. Pour être servie froide.

TARTE LAFAYETTE

Travaillez à la main 2 tasses de sucre et 1 tasse de beurre; ajoutez 4 jaunes d'œufs, un à la fois et en dernier lieu une tasse de lait Elmhurst. Tamisez 4 tasses de farine avec 3 cuillerées à thé de poudre à pâte. Mélangez le tout ensemble en battant vigoureusement 10 minutes; ajoutez les 4 blancs d'œufs battus en neige et faites cuire au four modéré.

TARTE AUX OEUFS

Couvrez le fond d'une assiette à tarte de pâte brisée. Faites bouillir une chopine de lait Elmhurst. Délayez 1 cuillerée à soupe de farine ou cornstarch dans ½ tasse de lait Elmhurst froid; ajoutez-le au lait bouillant, cuisez 5 minutes. Finissez avec 3 œufs battus, ½ tasse de sucre et quelques gouttes d'essence de vanille. Versez sur la pâte et cuisez au four modéré.

TARTE À LA CRÈME ET NOIX DE COCO

1½ tasse de lait échaudé, ⅓ de tasse de sucre, ¼ de cuillerée à café de sel, 3 cuillerées à soupe de fécule de maïs, 3 jaunes d'œufs, 1 cuillerée à soupe de beurre, ½ tasse de noix de coco râpée, ½ cuillerée à café de vanille.

Ajoutez le sucre, la fécule de maïs et le sel aux jaunes d'œufs. Sur ceci, versez le lait échaudé; retournez au bain-marie, remuant et cuisant jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajoutez le beurre, la noix de coco et la vanille. Versez dans une tourtière garnie de pâte. Cuisez. Couvrez avec une meringue.

TARTES et BISCUITS

❖

BISCUITS

4 tasses de farine, 1 cuillerée à thé de sel, ½ tasse de lait Elmhurst, 6 cuillerées à thé de beurre ou de substitut de beurre, ½ tasse d'eau. Ceci fait 20 petits biscuits.

Mélangez et sassez la farine, la poudre à pâte et le sel. Frottez dedans le lard, ajoutez le lait et l'eau. Roulez l'épaisseur d'un demi-pouce. Coupez et cuisez dans un four chaud pendant 12 à 15 minutes.

BISCUITS À LA CUILLER (Drop Biscuits)

Même recette que pour biscuits ci-dessus, mais en ajoutant plus de lait Elmhurst pour faire une pâte dure. Laissez tomber par cuillerées sur lèchefrite graissée et cuisez dans four chaud.

BISCUITS DE SON

½ tasse de son de blé (Graham), 1½ tasse de farine, 5 cuillerées à thé de poudre à pâte, ¾ cuillerée à thé de sel, 3 cuillerées à soupe de graisse fondue.

Mélangez bien le son, la farine, la poudre à pâte, le sel, le sucre; ajoutez assez d'eau pour faire une pâte molle; ajoutez la graisse, roulez sur une planche farineuse à à peu près ¼ de pouce d'épaisseur, coupez avec coupe-pâte. Cuisez dans four chaud de 12 à 15 minutes.

BISCUITS AU FROMAGE

1½ tasse de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte, ¼ de cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à thé de saindoux, 6 cuillerées à soupe de fromage râpé, du lait Elmhurst.

Sassez ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel, ajoutez le saindoux et le fromage; mélangez le tout légèrement; ajoutez lentement le lait pour former une pâte en pain. Roulez sur une planche à pâte farinée, environ ½ pouce d'épaisseur; coupez avec coupe-pâte. Cuisez dans four chaud de 12 à 15 minutes.

BISCUITS AU THÉ

2 tasses de farine, 3 cuillerées à thé de poudre à pâte, ½ cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à soupe de sucre, 1 œuf, 2 cuillerées à soupe de graisse, ½ tasse d'eau.

Sassez ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel et le sucre; ajoutez l'œuf bien battu et le saindoux fondu à l'eau et les ingrédients secs pour faire une pâte molle. Roulez sur une planche à pâte farinée à environ ½ pouce d'épaisseur; coupez avec coupe-pâte à biscuit. Cuisez dans four modérément chaud pendant 25 minutes.

BISCUITS À THÉ AU RAISIN DE CORINTHE

2 tasses de farine, 3 cuillerées à thé de poudre à pâte, ½ tasse de sucre, ¾ de cuillerée à thé de sel, 1 tasse de lait Elmhurst, 1 œuf, 2 cuillerées à soupe de saindoux, ½ tasse de raisins de Corinthe.

Sassez ensemble la farine, la poudre à pâte, le sucre et le sel; ajoutez les œufs battus et le saindoux fondu au lait, et ajoutez aux ingrédients secs; ajoutez les raisins de Corinthe bien lavés, séchés et enfarinés; mélangez bien. La pâte doit être dure. Beurrez des moules à gâteaux chauds et remplissez à moitié. Cuisez environ 20 minutes dans four chaud.

BISCUITS

❖

CROQUETS DES FRIANDS

2 tasses de sucre, 1 tasse (renversante) de beurre, 2 œufs bien battus, muscade ou autre aromate, 1 tasse de lait doux Elmhurst, 3 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâtisserie.

Défaites le beurre et le sucre dans un grand bol. Joignez-y les œufs bien battus. Râpez-y un peu de muscade ou autre arome qui vous conviendra. Versez graduellement le lait doux et la farine que vous aurez sassée pendant trois fois avec la poudre à pâtisserie. Roulez la pâte très mince et taillez avec un coupe-pâte cannelé (de forme très petite). N'ayant pu me procurer un emporte-pièce suffisamment petit, j'ai perforé le fond d'une très petite boîte vide de poudre allemande. Faites cuire dans un four plutôt chaud et laissez refroidir les biscuits avant de les serrer. Ces pâtisseries se conserveront bonnes et croquantes indéfiniment, ce qui vous permettra d'en faire une bonne quantité à la fois.

Remarque: Ces friandises se transforment facilement en Croquets au Citron en mettant simplement à la place des aromates indiqués le jus et le zeste d'un citron.

CROQUETS AUX NOISETTES

½ tasse de beurre, ½ tasse de sucre, ½ tasse de lait Elmhurst, 3 œufs bien battus, 1 cuillerée de poudre à pâtisserie, 1 tasse de noisettes finement hachées. Farine pour rouler la pâte mince. Cuisson à four vif.

CROQUETS DE QUÉBEC

1 tasse de sucre, 1 tasse de sucre d'érable haché, 1 tasse de beurre, 2 œufs bien battus, 2 cuillerées à table d'eau, 2 cuillerées à thé de poudre à pâtisserie. Farine pour en faire une pâte molle.

CROQUETS SANS CRÈME ET SANS ŒUFS

1 tasse de sucre, ½ tasse de beurre, 1 tasse d'eau, 2 cuillerées à thé de crème de tartre, 1 cuillerée à thé de soude. Aromatisez à la muscade, farine pour épaissir.

ROCHERS AU COCO

½ tasse de beurre, 2 œufs, ½ lb. de coco, ½ tasse de sucre blanc, 1 cuillerée à thé de poudre à pâtisserie. Farine pour pâte ferme.

Démêlez avec les mains. Roulez comme des petits biscuits secs et faites cuire.

GIMBLETTES À LA MÉLASSE (Sans œufs)

1 tasse de saindoux, 2 tasses de mélasse, 1 cuillerée à thé de soude, 1 cuillerée à thé de gingembre, 1 cuillerée à thé de clous de girofle, 1 cuillerée à thé d'épices, une pincée de sel, de la farine pour rouler la pâte.

TARTES ET BISCUITS

❖

BISCUITS CROQUANTS DE CRÈME DOUCE

1 tasse de crème Elmhurst, 1 tasse de sucre, 1 œuf, 1 cuillerée à thé de crème de tartre, ½ cuillerée à thé de soude, ½ cuillerée à thé de sel. Farine pour en faire une pâte molle. Roulez la matière mince et faites cuire à four gai. Aromatisez avec de la muscade, citron ou ratafia au goût.

BISCUITS MOUS AUX ŒUFS

10 œufs, 1 livre de beurre, 2 livres de sucre, 3 livres de farine, 1 muscade, 1 cuillerée à table de soda à pâte.

Si la pâte n'est pas assez épaisse pour être roulée, ajoutez un peu de farine. La pâte doit être juste assez épaisse pour ne pas couler dans la lèchefrite pendant la cuisson.

Ces biscuits sont de bonne conservation.

BOUTONS AU SUCRE

1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 4 tasses de farine, 1 œuf, 1½ cuillerée à thé de poudre à pâtisserie.

CROQUE-BOUCHE AU MIEL

2 œufs, 1 tasse de sucre, 1 tasse de miel, 1 cuillerée à thé de soude, 1 cuillerée à table de gingembre, 1 cuillerée à table de cannelle.

CROQUETS À L'AMMONIAQUE

1 once d'ammoniaque pulvérisée, 2 tasses de lait Elmhurst ou de crème douce, 3 tasses de sucre blanc, 2 œufs (battus en neige). Farine pour une pâte mince. Aromatisez au goût.

Mettez l'ammoniaque dans le lait et faites-la chauffer jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute. Délayez les ingrédients comme d'habitude et roulez la pâte mince. Saupoudrez de sucre et faites cuire à four modéré.

CROQUETS AU CAFÉ

1 tasse de mélasse, 1 tasse de sucre, 1 cuillerée à thé d'épices, 1 tasse de saindoux et de beurre (mêlés), 1 tasse de café chaud et fort, 1 cuillerée à thé de soude. Farine pour en faire une pâte serrée.

SOUPES

❖

CONSOMMÉ BLANC

4 livres de jarret de veau, 1 livre de bœuf maigre, 10 tasses d'eau froide, 10 grains de poivre, 1 petit oignon, 2 pieds de céleri, 1 feuille de laurier, 1 cuillerée à thé de sel.

Enlevez l'os de la viande et coupez en petits morceaux. Mettez la viande et l'os dans un chaudron, ajoutez l'eau, et préparez les légumes. Amenez-le à bouillir lentement et écumez avec soin. Faites mijoter pendant 5 heures. Filtrez 2 fois à travers plusieurs épaisseurs de coton à fromage, et le consommé sera clair. Du consommé peut aussi être fait de l'eau dans laquelle vous avez fait bouillir un poulet ou une poule.

SOUPE À LA CRÈME DE TOMATES

1 cuillerée à soupe de farine; 2 tasses de lait Elmhurst, 1½ cuillerée à soupe de beurre, 1 tasse de tomates, ½ cuillerée à thé de soda; ½ cuillerée à thé de sucre; ½ cuillerée à thé de sel et poivre.

Mettez le lait dans un bain-marie; mélangez la farine et le beurre ensemble. Ajoutez au lait pendant qu'il bout.

Faites cuire les tomates 20 minutes, puis coulez-les et ajoutez le soda, le sucre, le sel et le poivre. Ajoutez au lait et servez de suite.

SOUPE AUX POIS CASSÉS

1 tasse de pois cassés et secs, 8 tasses d'eau froide, 2 tasses de lait Elmhurst, 1 petit oignon, 2 cuillerées à soupe de beurre, 1 cuillerée à thé de sel, ½ cuillerée à thé de poivre blanc, 2 cuillerées à soupe de farine, 2 pouces cubes de lard salé.

Faites tremper les pois toute la nuit, puis coulez et ajoutez l'eau, le lard et l'oignon tranché. Laissez mijoter jusqu'à ce que les pois soient bien tendres, puis passez-les au tamis. Défaites le beurre et la farine ensemble et ajoutez aux pois. Puis ajoutez le sel, le poivre et le lait. Laissez bouillir encore un peu et servez chaud.

SOUPE AUX POMMES DE TERRE

1 cuillerée à soupe de farine, 3 pommes de terre, 4 tasses de lait Elmhurst, 1 oignon, 2 pieds de céleri, 1 cuillerée à thé de sel, ¼ cuillerée à thé de poivre, 2 cuillerées à soupe de beurre.

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, avec l'oignon; quand elles sont molles, écrasez-les et passez-les au tamis. Faites bouillir le lait avec le céleri, ôtez le céleri, ajoutez le beurre et la farine défaits en crème; puis ajoutez les pommes de terre au lait et assaisonnez avec le sel et le poivre. Laissez jeter un bouillon et servez tout de suite.

SOUPE À L'ORANGE

2 tasses de jus d'orange, 2 tasses d'eau, 1 cuillerée à soupe d'arrow-root, 4 cuillerées à soupe de sucre.

Faites bouillir le jus d'orange avec l'eau, ajoutez l'arrow-root, mouillez-le avec un peu d'eau froide. Faites cuire pendant une minute et coulez. Ajoutez le sucre et mettez refroidir. Quand c'est prêt à servir, mettez une cuillerée à soupe de glace pilée dans un verre à limonade et versez sur la soupe à l'orange.

Les soupes aux groseilles, framboises et mûres, se font de la même manière. C'est un mets excellent pour lunch en été.

COCKTAILS AUX HUÎTRES

½ once de petites huîtres avec leur jus, 1 cuillerée à thé de sauce Worcestershire, 1 cuillerée à thé de jus de citron, 3 gouttes de sauce Tabasco, 2 cuillerées à thé de sauce aux tomates.

Coulez le jus, mettez le tout ensemble dans un verre, brassez bien et servez très froid.



Le premier Mets
Ordinairement, tout le dîner est un succès, si le premier mets est délicieusement piquant.
Le consommé à l'"OXO" servi chaud, avec de délicieux biscotins salés ou une rôtie brun doré —constitue un premier mets exquis—pas trop lourd, ni trop fade. Tout juste ce qu'il faut.
On trouvera dans le Livre de Cuisine "OXO", que nous expédions gratuitement sur demande, d'autres apprêts savoureux et économiques à l'"OXO".
OXO
Introduit du Boeuf
OXO LIMITED, 356, rue St-Antoine, Montréal
"OXO" CUBE

SOUPES

❖

BOUILLON CLAIR

4 livres d'os de bœuf, 1 carotte moyenne, 1 pied de céleri, un oignon d'une moyenne grosseur, 4 clous de girofle, 12 grains de poivre, 1 laurier, 1 bouquet de persil, ¼ de cuillerée à thé chacun de marjolaine et de sarriette, ½ cuillerée à thé de caramel, 6 chopines d'eau froide. Coupez la viande la grosseur d'une noix, enlevez le gras et la moelle, cassez les os. Mettez la viande et les os dans une soupière avec de l'eau froide, couvrez le tout et mettez-le à feu bas le laissant venir à bouillir tranquillement, écumez et laissez bouillir lentement pendant 1 heure, mettez les légumes coupés et lavés, ensuite l'assaisonnement. Enlevez l'écume, laissez bouillir lentement pendant 3 heures. Ajoutez un morceau de viande crue, lorsque à peu près cuit, filtrez; quand refroidi, enlevez le gras.

SOUPE RAPIDE

1 petite courge, 1 pincée de muscade, 1 chopine de lait Elmhurst, ¼ de chopine d'eau, 1 once de beurre, sel et poivre au goût, 1 petite cuillerée à soupe comble de farine. Pelez et coupez la courge (il n'est pas nécessaire d'enlever la graine), mettez-la dans une casserole avec le beurre, l'eau, la muscade, 1 cuillerée à thé de sel, une bonne pincée de poivre. Couvrez la soupière et laisser mijoter environ 1 heure. Passez la courge au tamis. Ajoutez le lait et la farine tranquillement, mélangez et faites bouillir. Un peu de crème rend meilleure.

SOUPE OXO

Prenez une carotte, un oignon, un petit navet, 1 pied de céleri, et ajoutez un peu de persil. Ayez prêt un pot aux trois-quarts d'eau bouillante. Bouillez les légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, ajoutez un cube d'Oxo, 2 cuillerées à soupe de bon beurre, 1 cuillerée à thé de sauce Worcestershire, filtrez et remettez dans le pot quand un peu de macaroni ou vermicelle ou tapioca peut être ajouté, et un peu de légumes coupés en carrés aussi, si préféré. Peut aussi être fait clair tel que recette.

SOUPE AUX ARTICHAUTS

Prenez 6 ou 8 artichauts, jetez dans l'eau froide, aussi vite que pelés. Faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres, pilez et égouttez dans une passoire. Mettez 2 tasses de lait Elmhurst à bouillir, ajoutez 1 cuillerée à table de beurre et 1 cuillerée à table de farine. Assaisonnez avec du poivre blanc et sel, mélangez avec les artichauts pilés, et faites bouillir 5 minutes dans un bain-marie.

SOUPE AU FROMAGE

Prenez 3 tasses de lait Elmhurst, mettez sur le feu et mettez-le au point de bouillir. Ensuite ajoutez 2 œufs bien battus mélangés dans un peu d'eau froide. Laissez sur le feu jusqu'à ce qu'il épaississe en crème épaisse, ajoutez 1 tasse de fromage râpé.

Servez chaud pour un plat savoureux. Il est bon sans œuf et est économique pour utiliser restants de fromage.

SOUPES

❖

SOUPE AUX FÈVES

2 tasses de fèves, 2 cuillerées à table d'oignon coupé fin, 2 cuillerées à table de bacon coupé fin, 1 cuillerée à thé de sel, 1/8 de cuillerée à thé de poivre, 2 cuillerées à table de persil coupé, 1 cuillerée à thé de thym, 3 cuillerées à soupe de farine.

Faites tremper les fèves dans l'eau pendant la nuit. Egouttez et mettez dans une soupière avec 6 tasses d'eau bouillante et faites bouillir lentement 2 heures ou jusqu'à ce qu'ils soient mous; ajoutez l'oignon et le bacon, qui ont été frits brun clair; faites bouillir 5 minutes; ajoutez le sel et le poivre, le persil et le thym. Pilez les fèves avec une cuiller et ajoutez la farine qui a été mélangée avec un peu d'eau froide; faites bouillir 5 minutes et servez.

SOUPE CRÉOLE

1/4 de tasse de riz, 1/2 tasse d'oignons hachés, 2 cuillerées à table de graisse de bacon, 2 tasses de tomates, 2 cuillerées à thé de sel, 1 cuillerée à thé de sucre, 1/8 de cuillerée à thé de paprika, 1 cuillerée à soupe de persil haché.

Lavez le riz, ajoutez 3 tasses d'eau bouillante et faites bouillir 30 minutes. Cuisez les oignons dans une casserole avec la graisse de bacon jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais pas brunis; ajoutez les tomates et faites bouillir 10 minutes; passez au tamis en versant sur le riz bouilli et l'eau; ajoutez l'assaisonnement et parsemez de persil. Ajoutez un peu de piment vert haché, si désiré.

SOUPE À L'OIGNON

2 tasses d'oignons hachés fin, 2 cuillerées à table de beurre ou de graisse de bacon, 4 tasses d'eau de riz ou de bouillon de légumes, 1 cuillerée à thé de sel, 1/8 de cuillerée à thé de poivre blanc, 1/8 de cuillerée à thé de paprika, 2 cuillerées à soupe de persil haché.

Faites cuire les oignons et le beurre, ou la graisse de bacon dans casserole couverte, secouant la casserole souvent. Quand les oignons sont tendres, ajoutez l'eau de riz ou le bouillon; faites bouillir 5 minutes, ajoutez l'assaisonnement et le persil haché.

ÉPAISSE SOUPE AU RIZ

2 chopines d'eau ou de bouillon. Sel et poivre au goût. 2 petits oignons, 2 cuillerées à soupe combles de graisse, 1 tasse de riz, 1 tasse de tomates en conserves ou 4 tomates fraîches.

Lavez et égouttez le riz. Faites fondre la graisse dans une casserole, ajoutez le riz et remuez constamment jusqu'à ce qu'il soit brun doré. Ajoutez l'eau ou le bouillon, les oignons et les tomates hachés en petits morceaux et l'assaisonnement. Faites cuire lentement durant 1 heure.

SOUPE À LA QUEUE DE BOEUF

1 queue de bœuf coupée en petits morceaux, 5 tasses de consommé brun, carottes, céleri, oignon, et navets coupés en petits carrés, 1 cuillerée à thé de sel, 1/4 de cuillerée à thé de poivre, 1/2 tasse de vin de Madère, 1 cuillerée à thé de sauce Worcestershire. Jus de la moitié d'un citron. Beurre.

Roulez les morceaux de queue de bœuf dans la farine et faites frire dans le beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent d'un beau brun; ajoutez au consommé et laissez mijoter 2 heures. Faites bouillir légèrement les légumes pendant 10 minutes, coulez-les et ajoutez-les au bouillon. Laissez cuire les légumes jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, puis ajoutez le sel, le poivre, le vin, la sauce et le jus de citron. Laissez cuire pendant 10 minutes et servez.

On peut omettre le vin ou le remplacer par un peu plus de sauce.

SOUPES

❖

POTAGE PARMENTIER

Après avoir épluché et lavé bien soigneusement de belles pommes de terre, on les met cuire avec de l'eau et du sel, pas trop d'eau, afin d'obtenir une belle purée bien farineuse. Quand les pommes de terre sont cuites, égouttez-les, puis passez au tamis. Maintenant, remettez cette purée dans la casserole, remuez-la bien et faites bouillir au point que vous désirez avec du lait que vous aurez eu soin de faire bouillir avant. Servez avec des petits croûtons coupés en dés et frits.

POTAGE DE SANTÉ

Faites cuire 2 poignées de cresson dans une pinte d'eau pendant ¼ d'heure. D'autre part, faites cuire en purée 6 patates. Délayez la purée avec l'eau de la cuisson du cresson, liez alors le potage avec 2 jaunes d'œufs et 1 tasse de crème Elmhurst, assaisonnez à point et servez très chaud.

CRÈME DE CHOU-FLEUR

Faites bouillir 1 chopine de lait Elmhurst, liez avec 1 cuillerée à soupe de farine, délayée dans un peu d'eau. Faites cuire un petit chou-fleur dans de l'eau bouillante, légèrement salée, pendant 30 minutes. Coupez les petites branches, ajoutez-en à la soupe avec un peu d'eau de la cuisson. s'il y a lieu. Servez très chaud.

SOUPE À LA JULIENNE

Coupez en petits filets des carottes, des navets, quelques oignons, faites roussir dans un peu de graisse pendant quelques minutes; mouillez avec du bouillon et laissez cuire à petit feu pendant 1 heure. Souvent on met dans la soupière quelques croûtes de pain, mais la julienne seule est préférable.

BOUILLON MAIGRE

Faites cuire à grande eau, dans une marmite, les légumes suivants: carottes, navets, panais, oignons, céleri, et ajoutez sel et poivre. Quand le tout est bien cuit, passez. Votre bouillon est fait. On peut y mélanger la purée des légumes.

SOUPE AU VERMICELLE

Mettez dans une soupière, sur le feu, assez de bouillon pour 8 assiettes de soupe. Lorsqu'il sera bouillant, jetez dedans ½ livre de vermicelle, que vous aurez un peu brisé afin qu'il n'y ait point de bouts trop longs; remuez le vermicelle avec la cuiller de bois, et faites bouillir durant 20 minutes.

SOUPE AU BLÉ D'INDE

Hachez une boîte de blé d'Inde, ajoutez 2 tasses d'eau bouillante. Faites mijoter 20 minutes. Passez au tamis. Chauffez 2 tasses de lait Elmhurst, avec une tranche d'oignon. Enlevez l'oignon, et ajoutez le lait au blé d'Inde. Prenez 2 cuillerées à soupe de beurre, 2 de farine, mélangez ensemble et mêlez bien avec un peu de soupe d'abord, ensuite ajoutez le tout, mettez une cuillerée à thé de sel et un peu de poivre. Servez chaud.

SOUPES

❖

BOUILLON

3 livres de bœuf maigre, 2 livres de veau maigre, 1 livre de moelle, 8 tasses d'eau froide, 7 grains de poivre, 1 cuillerée à soupe de sel, ⅓ tasse de céleri, ⅓ de tasse d'oignon, ⅓ de tasse de navets.

Mettez la viande, la moelle et l'eau dans la soupière. Couvrez-la et laissez reposer pendant 1 heure. Chauffez lentement jusqu'à ce que ça bout. Enlevez l'écume et faites cuire pendant 4 heures. Ajoutez les légumes hachés fin et assaisonnez. Faites cuire 2 heures.

Coulez et laissez refroidir; puis enlevez le gras. Servez dans des tasses à bouillon.

SOUPE AUX LÉGUMES

4 moyennes pommes de terre, 2 moyennes carottes, ½ navet, (s'il est gros), 1 gros oignon, 1 tasse de chou haché fin, 2 cuillerées à thé de sel, ¼ de cuillerée à thé de poivre.

Pelez les légumes et, avant de les faire cuire, passez-les dans un moulin à légumes. Couvrez-les d'eau et faites cuire lentement pendant 3 heures. Puis ajoutez 2 ou 3 tasses de bouillon. Ajoutez plus de sel et d'eau si besoin il y a. On peut également se servir de jus de viande ou d'un bouillon de langue.

SOUPE AU CÉLERI

Même préparation que la soupe aux légumes; remplacez seulement les pommes de terre par 4 gros pieds de céleri, coupé en petits morceaux de ½ pouce. On peut mettre un oignon tranché, ou l'omettre.

Servez avec des biscuits au soda ou du pain.

SOUPE AUX TOMATES

½ boîte de tomates, 1 pinte de lait Elmhurst, 1 cuillerée à soupe de beurre, ⅛ de cuillerée à thé de soda. Sel et poivre.

Faites cuire les tomates pendant 15 minutes; ajoutez le soda, le sel et le poivre, au goût. Faites bouillir le lait et ajoutez aux tomates. Servez chaud avec des biscuits au soda.

BISQUE AU HOMARD

1 gros homard (ou 1 boîte), 1 pinte de lait Elmhurst, 1 cuillerée à thé de beurre, sel et poivre.

Ebouillantez le lait. Coupez le homard en petits morceaux, ajoutez-le au lait et assaisonnez au goût. Laissez cuire lentement environ 20 minutes. En dernier lieu, ajoutez le beurre et servez avec des biscuits aux huîtres et des marinades aux concombres.

SOUPE AUX HUITRES

½ chopine d'huîtres, 1 pinte de lait Elmhurst.

Faites jeter un bouillon au lait dans un bain-marie. Egouttez les huîtres et lavez-les dans une passoire. Ajoutez au lait chaud et faites cuire jusqu'à ce que les huîtres commencent à plisser. Ajoutez le poivre, le sel et le beurre au goût. Servez avec des biscuits aux huîtres.

VIANDES

❖

RÔTI DE BOEUF

Pour rôtir, les meilleures parties sont le commencement ou le milieu de la longe, l'arrière partie de la croupe ou les trois premières côtes. Grattez et essuyez bien propre. Couvrez de moutarde, d'un peu de poivre et de farine. Mettez dans une casserole à gouttières, le côté de la viande dessous, dans un fourneau très chaud, et ne mettez pas d'eau dans la casserole avant que la viande commence à brunir, ce qui doit être immédiatement.

Assaisonnez la viande avec du sel, saupoudrez la viande et la casserole avec de la farine et mettez-la au fourneau. Quand la farine est brune dans la casserole, baissez les feux et arrosez toutes les 10 minutes avec le gras de la casserole. Quand la viande est à demi-cuite, retournez-la et saupoudrez de farine pour faire brunir une dernière fois. Si on le désire, à ce moment, on peut ajouter un peu d'eau.

Pour une viande saignante, la duré de la cuisson est de 15 minutes par livre; 20 minutes pour une viande demi-saignante et 30 minutes pour une viande bien cuite.

RÔTI DE PORC FRAIS

Essuyez le porc; saupoudrez de sel, poivre et un peu de sauge; mettez-le dans une casserole à gouttières et saupoudrez la viande et la casserole de farine. Faites cuire dans un fourneau chaud jusqu'à ce qu'il soit joliment bruni, puis ajoutez un peu d'eau; baissez les feux et arrosez toutes les 15 minutes avec le gras de la casserole. Le porc doit être bien cuit. La durée de la cuisson est de 30 minutes par livre.

RÔTI DE VEAU

Le filet est surtout bon pour rôtir. Enlevez les os; assaisonnez bien avec du sel, du poivre et un peu de moutarde, ou assaisonnement pour volailles. Attachez-le pour qu'il garde bien sa forme, saupoudrez de farine et mettez des tranches de porc sur le dessus. Saupoudrez de farine le fond de la casserole et faites cuire dans un fourneau modérément chaud jusqu'à ce que la farine soit brune. Puis ajoutez un peu d'eau et arrosez souvent. Mettez un papier beurré sur le filet quand il est assez brun. La durée de la cuisson est 30 minutes par livre. Pour être bon, le veau doit être bien cuit.

JIGOT D'AGNEAU RÔTI

Essuyez la viande avec un linge humide; saupoudrez de sel et poivre et mettez-la dans une casserole; saupoudrez de farine le fond de la casserole et la viande. Faites cuire à un feu modéré, et quand la farine dans la casserole est brune, arrosez toutes les 15 minutes avec le gras de la casserole; ajoutez un peu d'eau si nécessaire. La durée de la cuisson est de 20 à 25 minutes par livre. Servez avec une sauce brune et une sauce de menthe.

On peut farcir le jigot d'agneau avec une farce pour volailles. Si la menthe est fraîche, enlevez soigneusement les queues et hachez les feuilles bien fin; ajoutez du sucre, du sel et du poivre au goût. Ajoutez de l'eau chaude pour couvrir la menthe et laissez reposer quelques instants. Avant de servir ajoutez une quantité égale de vinaigre.

FARCE AUX POMMES DE TERRE

2 tasses de pommes de terre pilées chaudes, 1 tasse de mie de pain, ¼ tasse de lard salé, haché, 1 cuillerée à thé de jus d'oignon, ¼ tasse de beurre, 1 cuillerée à thé de sel, ½ cuillerée à thé de sauge, 1 œuf.

Ajoutez aux pommes de terre le beurre, l'œuf, le sel, le jus d'oignon, la sauge, la mie de pain et le lard; mélangez bien et servez-vous en comme farce.



Comparaison entre le coût de la fève faite à la maison et celui de la Fève "CATELLI"

1 Chopine de Fèves blanches	à $0.08........	$0.08	16 ozs.
½ lb. lard - - -	à .30........	.15	8 "
Sel, poivre et mélasse -	....	.05	4 "
Cuisson 8 à 10 hrs. - - -	....	.10	
		$0.38	28 ozs.

Les Fèves cuites à la maison coûtent $0.38 pour 28 ozs.

Votre Épicier vous donnera une boîte de Fèves Catelli 28 ozs. pour 30 à 40% moins cher que $0.38.

— INGRÉDIENTS —

Fèves blanches triées avec soin, Lard — gras du dos — la meilleure partie.

MORALE :— Ne vous donnez plus le trouble de faire des fèves à la maison, demandez-les à votre épicier et mettez dans l'eau bouillante ou réchauffez au bain-marie les



FÈVES AU LARD
CATELLI

Cuites au Four *"comme chez nous"*



MANUFACTURIERS DU FAMEUX MACARONI "HIRONDELLE" DEPUIS 1867.

VIANDES

❖

BIFTECK À LA HAMBOURG

2 livres de bœuf dans la ronde, ½ cuillerée à thé de poivre, 1 cuillerée à thé de sel, 1 œuf, ½ tasse d'eau bouillante, 1 cuillerée à thé de jus d'oignon, ½ tasse de jus, ½ tasse de farine.

Hachez la viande bien fin et assaisonnez-la. Battez l'œuf et mêlez-le à la viande. Divisez en quatre parties égales et faites-en des boulettes rondes et épaisses d'un pouce. Roulez-les dans la farine et faites-les frire dans le jus, les retournant pour qu'elles rôtissent bien des deux côtés. Quand elles sont bien rôties, ajoutez l'eau bouillante. Couvrez bien la lèchefrite ou casserole et laissez mijoter pendant 45 minutes.

PAIN AU BOEUF

3 livres de bœuf maigre, ½ livre de jambon cru, 1 cuillerée à thé de sel, 3 œufs bien battus, 1 cuillerée à thé de poivre, 3 cuillerées à soupe de crème Elmhurst, 3 biscuits au soda réduits en poudre, 6 œufs durs.

Hachez le bœuf et le jambon bien fin; ajoutez le sel, le poivre et les miettes de biscuits, les œufs bien battus et la crème Elmhurst. Mélangez bien le tout ensemble et graissez un moule à pain et paquetez la moitié de votre mélange. Coupez les deux bouts des œufs durs pour qu'ils puissent tenir sur le mélange, formant une rangée d'un bout à l'autre du moule, puis paquetez le reste de votre viande. Couvrez votre moule et faites cuire pendant 1 heure dans un fourneau modérément chaud. Otez le couvert du moule et laissez cuire encore une demi-heure. Servez chaud ou froid.

HACHIS AU CORN BEEF

1 chopine de corn beef froid haché, ¼ de tasse de crème Elmhurst, ½ cuillerée à thé de sel, 1 oignon, 1 chopine de pommes de terre froides hachées, ½ cuillerée à thé de poivre, 1 cuillerée à soupe de beurre.

Frottez le dedans de votre poêle à frire avec un oignon. Mettez-y le beurre et laissez-le devenir chaud. Ajoutez la viande, les pommes de terre, le sel et le poivre bien mélangés ensemble. Humectez le tout avec de la crème. Mettez le hachis également dans la poêle, que vous placez de manière à ce que le hachis brunisse lentement et également. Quand il est cuit, mettez-le dans un plat.

Vous pouvez faire brunir le hachis dans le fourneau, si vous le préférez.

CRÈME AU POULET

4 cuillerées à soupe de farine, 1 poulet de grosseur ordinaire, 1 tasse de lait Elmhurst, 1 boîte de champignons, 2 cuillerées à soupe de beurre, 2 tasses de crème Elmhurst, 1 oignon râpé. Muscade, poivre noir et rouge.

Faites bouillir le poulet et quand il est froid, coupez-le comme pour une salade. Mettez la crème et le lait dans une casserole et faites bouillir. Dans une autre poêle, mettez le beurre et quand il est fondu ajoutez la farine. Versez le lait et la crème sur la farine, assaisonnez d'oignon et d'un peu de muscade râpée ainsi que de poivre noir et rouge. Mélangez le poulet, les champignons et le jus ensemble, et faites cuire dans un plat; couvrez le dessus de mie de pain et de petits morceaux de beurre. Faites cuire 20 minutes jusqu'à ce que ça soit brun.

BIFTECK AU GRIL

1 bifteck dans le filet, 2 cuillerées à soupe de beurre, 1 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à thé de poivre.

Battez bien le bifteck avant de le mettre sur le gril. Faites chauffer votre poêle bien chaude, tournez constamment le bifteck pour l'empêcher de brûler, pendant 7 à 10 minutes. Mettez dans un plat bien chaud, mettez des morceaux de beurre sur le bifteck et pressez avec la pointe du couteau; saupoudrez de sel et poivre et servez dans sa propre sauce.

Nos Thés



Nos thés noirs ou verts font les délices des buveurs de thés à cause de leur richesse en arome. Ils possèdent une saveur unique des meilleures variétés de thés de Ceylan et des Indes. Mélangés d'après les procédés les plus modernes, ils sont exempts de poussières et donnent à la livre plus de tasses d'une infusion agréable, stimulante et bienfaisante.

Leur qualité est toujours uniforme et nos thés, que nous recevons par petites quantités, sont toujours frais mélangés.

Vérifiez nos dires, en en faisant l'essai. Satisfaction garantie.

Cartier Thé de qualité supérieure provenant des meilleurs jardins des Indes et de Ceylan.

Laval Thé de choix des Indes et de Ceylan. Mélange très apprécié.

Victoria Noir—paquet métallique d'une demi et d'une livre. Mélange de choix possédant force et arome.

Victoria Orange Pekoe, paquet métallique d'une demi et d'une livre. Le thé le plus délicieux qu'il y ait sur le marché.

VIANDES

❖

PAIN AU VEAU

3 livres de veau maigre, ½ livre de lard salé, 2 œufs bien battus, 3 biscuits au soda réduits en poudre, 1 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à thé de poivre, 3 cuillerées à soupe de crème Elmhurst, 2 cuillerées à soupe d'eau bouillante.

Hachez le veau et le lard salé bien fin; ajoutez le sel, le poivre, les biscuits, les œufs bien battus, la crème et l'eau chaude. Mélangez bien le tout, graissez un plat en grès et mettez-y ce mélange, bien paqueté. Couvrez et faites cuire dans un fourneau modérément chaud 1 heure. Découvrez-le et laissez cuire encore ½ heure. Servez ou chaud ou froid en tranches.

BOEUF À L'ÉTOUFFÉE

5 livres de bœuf, 2 oignons tranchés, ½ livre de suif, 1 cuillerée à soupe de farine, 1 carotte hachée fin, 6 clous, 1 chopine d'eau bouillante, 2 feuilles de laurier, sel et poivre.

Mettez le suif dans la casserole, ajoutez l'oignon, les feuilles de laurier, le clou et la carotte hachée; laissez cuire 5 minutes, puis mettez la viande bien assaisonnée avec le sel et le poivre, et faites-la brunir de chaque côté. Ajoutez l'eau; couvrez bien et laissez mijoter jusqu'à ce que la viande soit bien tendre. Otez-la et épaississez le jus avec de la farine. Coulez et servez dans une saucière. Pendant la cuisson, ajoutez de l'eau bouillante, afin de garder la même quantité d'eau.

CROQUETTES À LA VIANDE

2 tasses de viande cuite hachée, 1 tasse de pommes de terre pilées, ½ tasse de mie de pain, 1 oignon coupé fin, sel et poivre au goût, ¾ de tasse de sauce.

Mélangez le tout ensemble et formez des boulettes rondes ou oblongues. Roulez-les dans du biscuit écrasé et faites frire dans une cuillerée à soupe de jus. Quand c'est chaud, mettez les croquettes et faites cuire vivement; faites brunir des deux côtés. Retirez-les et mettez-les sur un papier blanc pour égoutter.

POULET DU PRINTEMPS RÔTI

½ tasse de farine, 1 poulet, poivre et sel, 1 tasse de saindoux.

Choisissez un beau gros poulet gras du printemps; nettoyez-le et coupez-le dans les jointures. Mettez-le dans l'eau à la glace pendant 5 minutes; égouttez-le et mettez-le sur un plat dans la glacière pendant 2 heures. Saupoudrez bien avec de la farine, du poivre et du sel. Mettez le saindoux dans une poêle et quand il est chaud, sautez le poulet dedans, ayant soin de le retourner souvent pour qu'il ne brunisse pas. Le poulet doit être bien cuit. Servez avec une sauce crémeuse. Il y en a qui préfèrent faire cuire le poulet dans du lard, afin qu'il soit plus gras; vous pouvez alors servir du lard avec le poulet.

PAIN À LA HAMBOURG

1½ livre de bifteck à la Hambourg, 3 moyens oignons, ½ tasse d'eau, de la farine, 1 cuillerée à thé de sel rase, ½ livre de lard salé gras, ¼ de cuillerée à thé de poivre.

Mettez le bifteck sur une planche et saupoudrez de sel et poivre. Saupoudrez assez de farine pour que la viande soit bien liée. Mettez des tranches minces de lard salé dans le fond de la casserole; ajoutez la viande en forme de boulettes; mettez trois ou quatre tranches de lard par-dessus, couvrez d'oignon tranché. Ajoutez l'eau et faites cuire une heure; arrosez une ou deux fois. On peut ajouter une petite boîte de tomates, si on le désire. Otez la viande quand elle est cuite et épaississez la sauce avec de la farine délayée dans de l'eau froide. On peut omettre l'oignon si on le désire.

POISSONS

❖

POISSON CUIT AU FOUR

2 tasses de poisson cuit ou en conserves, 1 tasse de sauce blanche, 2 jaunes d'œufs, 2 œufs cuits dur et tranchés, le jus d'un oignon, du sel et poivre, 1 tasse de concombre enmarinés sur et hachés, ½ tasse de mie de pain, 1 cuillerée à thé de persil haché, 1 cuillerée à table de beurre fondu, 1 cuillerée à table de jus de citron.

Egouttez le poisson, si en conserves, en mettant liquide dans une casserole; autrement ajoutez ½ tasse d'eau. Enlevez soigneusement les arètes et la peau du poisson, et ajoutez au liquide dans casserole. Laissez-le mijoter lentement; si ça devient trop sec, ajoutez un peu d'eau. Mélangez la sauce blanche avec les jaunes d'œufs, le persil, l'oignon et le jus de citron, et l'assaisonnement. Ajoutez les marinades et les œufs au poisson, les brassant dans le dressing; mettez le tout dans une casserole graissée, couvrez de mie de pain et beurre, et cuisez 12 minutes dans un four chaud.

POISSON CUIT AU FOUR AVEC TOMATES

4 livres de poisson, 2 oignons, 1 cuillerée à table d'eau froide, ¼ cuillerée à thé de poivre, 4 cuillerées à table de farine, 3 cuillerées à thé de sel, une pincée de paprika, 3 tasses de tomates, 2 cuillerées à table de beurre fondu.

Préparez le poisson pour cuisson. Placez dans une casserole et couvrez en partie avec de l'eau bouillante. Cuisez dans un four chaud jusqu'à ce qu'il soit tendre, retirez et conservez l'eau. Au beurre ajoutez les oignons et faites brunir. Mettez les oignons d'un côté, ajoutez la farine au beurre et quand mélangé, mélangez avec les oignons. Ajoutez de l'eau, le sel, poivre et paprika. Quand mélangé, ajoutez les tomates, et cuisez jusqu'à ce que cela épaississe. Mettez le poisson dans un plat non couvert. Versez la sauce dessus et cuisez dans four chaud pendant 25 minutes.

POISSON À LA CRÈME

1½ tasse de poisson cuit ou en conserves, 2 jaunes d'œufs, 1 cuillerée à thé de sel, 1½ tasse de sauce blanche chaude, ⅛ de cuillerée à thé de cayenne, des toasts, 3 cuillerées à table de fromage fort.

Versez la sauce sur les jaunes d'œufs dans bain-marie. Ajoutez le poisson, le fromage, et l'assaisonnement, et cuisez au-dessus de l'eau bouillante jusqu'à ce que ce soit bien chaud. Servez sur des toasts.

SOUFFLÉ

2 tasses de poisson cuit ou en conserves, 1 cuillerée à table de persil haché, 1½ tasse de sauce blanche épaisse, 1 cuillerée à thé d'oignon râpé, 3 œufs, ¼ de cuillerée à thé de poivre, ½ cuillerée à thé de sel.

Ajoutez le poivre, le sel, le persil, l'oignon et le poisson à la sauce. Battez les jaunes d'œufs légèrement, ajoutez au mélange et ensuite versez les blancs d'œufs battus secs. Versez dans un plat à pouding graissé, mettez dans une casserole d'eau bouillante. Cuisez de 20 à 30 minutes dans four modéré, ou jusqu'à ce que ce soit ferme au centre. Servez aussitôt avec la sauce désirée.

STEAK—NOUVELLE MODE

3 livres de steak de poisson, 6 tranches de bacon, sel et poivre, 1 tasse de mie de pain, 1½ tasse de lait Elmhurst.

Saucez le steak dans le lait, ensuite dans mie de pain. Coupez le bacon en morceaux et mettez sur steak. Cuisez 20 minutes dans four chaud. Assaisonnez et servez avec sauce désirée.

POISSONS

❖

STEAK DANS LAIT

2 steaks de poisson d'environ 1 livre chacun, ¼ de tasse de farine, 2 oignons de moyenne grosseur, 2 cuillerées à thé de sel, ¼ de cuillerée à thé de poivre, 6 tranches de bacon, 1½ tasse de lait Elmhurst, 3 cuillerées à table de graisse.

Saupoudrez le sel, poivre et farine sur le steak. Mettez-les dans une lèchefrite à gouttières, couvrez de lait, et mettez dans four chaud. En attendant coupez les oignons en tranches épaisses, et sautez dans la graisse jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau brun, gardant chaque tranche tout entière si possible. Après avoir fait cuire le poisson pendant 10 minutes, retirez du four et couvrez les tranches avec les oignons brunis, et mettez une tranche de bacon à travers chaque morceau de poisson. Remettez au four et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit prêt—de 10 à 15 minutes.

POISSON AVEC FROMAGE

2 tasses de morceaux de poisson, 1 tasse de patates pilées, 2 œufs, 3 tasses de lait Elmhurst, ¼ de tasse de beurre, ¼ de tasse de fromage râpé, 2 cuillerées à table de mie de pain, sel et poivre.

Mélangez le poisson, les patates, l'œuf, 2½ tasses de lait, le sel et poivre et le beurre. Mettez dans lèchefrite. Battez l'autre œuf légèrement, ajoutez ½ tasse de lait et la mie de pain. Etendez ce mélange sur le poisson et couvrez avec du fromage. Cuisez 30 minutes dans un four modéré.

AU GRATIN

2 livres de poisson cuit ou en conserves, 1 tasse de lait Elmhurst, 1 tasse de "white stock", 4 cuillerées à table de beurre, 3 jaunes d'œufs bien battus, ¼ tasse de fromage râpé, 3 cuillerées à table de farine, ½ cuillerée à thé de sel, ¼ de cuillerée à thé de poivre.

Faites fondre le beurre dans une lèchefrite, tournez jusqu'à ce qu'il bouillonne, ajoutez la farine mélangée avec le sel et le poivre. Versez graduellement le lait mélangé avec le "white stock", sur le mélange ci-dessus. Brassez jusqu'à ce que ce soit coulant et crémeux, ajoutant les jaunes d'œufs. Mélangez le poisson et la sauce et placez dans une casserole graissée, et saupoudrez légèrement de fromage. Placez sur le gril et faites brunir.

WHITE STOCK

Des morceaux de poisson, oignon, céleri, carotte, feuilles de laurier, du persil.

Demandez à votre fournisseur les têtes, les queues et les os qui sont enlevés du poisson que vous achetez. Lavez-les bien, enlevez les branchies, et couvrez d'eau froide, ajoutez un oignon, les grosses branches de céleri, une carotte, un peu de laurier, et une pincée de persil. Faites mijoter pendant 1 heure ou 2. Ecumez et coulez. Le liquide est le "white stock" et peut être employé comme liquide pour les recettes qui le demandent.

RAIE AU BEURRE NOIR

3 livres de raies, 1 oignon, 1 feuille de laurier, 1 citron, ½ tasse de câpres hachées, 1 clou de girofle, du sel, et de la sauce au beurre noir.

Faites cuire les raies avec oignon, laurier, clou, ½ citron. Quand fait, ôtez la peau et mettez sur un grand plat, parsemez de câpres et arrosez du jus de l'autre moitié de citron. Jetez dessus de la sauce chaude et servez immédiatement.

POISSONS

❖

BEURRE NOIR

4 cuillerées à table de beurre; ½ tasse de vinaigre.

Mettez le beurre dans une casserole et faites brunir autant que possible sans le brûler. Si on le laisse brûler ça le rendra amer. Pendant qu'il sera bien chaud, versez vite le vinaigre.

Cette sauce est versée sur le poisson pendant qu'il est très chaud et qu'elle est aussi très chaude.

CANAPÉ

½ tasse de poisson cuit ou en conserves, 1 cuillerée à thé d'oignon haché, 1 œuf dur, tranché, 1 cornichon tranché, 1 cuillerée à table de céleri coupé, du beurre, petits morceaux de pain, 2 cuillerées à table de mayonnaise.

Mélangez le poisson avec l'œuf, l'oignon, le céleri, la mayonnaise et le cornichon. Etendez sur des ronds de pain beurré.

CROQUETTES

2 tasses de poisson, 2 cuillerées à table de céleri haché, du sel et poivre, de la graisse, 1 cuillerée à thé de jus d'orange, 1 tasse de sauce blanche épaisse, 1 cuillerée à table de persil haché, 1 œuf, 2 cuillerées à table d'eau froide, des croûtes de pain.

Mélangez le poisson, le persil, le céleri, le jus d'orange, l'assaisonnement et la sauce blanche. Formez en croquettes les œufs et les croûtes, et faites frire dans beaucoup de saindoux chaud jusqu'à ce que ce soit d'un brun doré. Servez chaud avec la sauce désirée.

SAUCE BLANCHE

2 cuillerées à table de beurre, 1 tasse de lait Elmhurst, 2 cuillerées à table de farine, ½ cuillerée à thé de sel, ⅛ de cuillerée à thé de poivre.

Faites chauffer le beurre dans une lèchefrite, brassez jusqu'à ce qu'il bouillonne, ajoutez la farine mélangée avec l'assaisonnement, et brassez jusqu'à ce que ce soit mêlé. Versez du lait chaud, graduellement, sur le beurre et la farine mélangés. Brassez jusqu'à ce que ce soit crémeux.

MÉTHODE POUR ŒUFS ET CROÛTES DE PAIN

Roulez des croûtes de pain très fines, farine ou cornmeal. Couvrez complètement et ensuite mettez dans un œuf battu, dilué avec 2 cuillerées à table d'eau froide, et remettez dans la mie de pain, la farine ou le cornmeal. Le mets se trouve complètement couvert d'une couche d'œuf et croûtes, ce qui l'empêche de perdre de sa saveur et l'empêche d'être trop gras.

AVEC DU SPAGHETTI

1 tasse de poisson cuit ou en conserves, 1½ tasse de lait Elmhurst, 3 tasses de spaghetti cuit, 1 cuillerée à thé de sel, 2 cuillerées à table de beurre, saindoux ou huile, ½ cuillerée à thé de poivre, ½ piment haché, ½ tasse de mie de pain.

Faites fondre une cuillerée à table de beurre dans une lèchefrite, couvrez de la moitié de la mie de pain, ensuite avec une couche de spaghetti, du poisson, du piment, et l'assaisonnement, jusqu'à ce que tout soit employé. Ajoutez le lait, étendez le restant de la mie de pain et mettez petits morceaux de beurre ici et là. Cuisez 12 minutes dans four chaud.

MACARONI

La préparation du macaroni est vraiment très simple, et, pour le bénéfice particulier de ceux qui n'ont pas encore appris à l'apprêter, nous offrons ce qui suit, un choix de recettes excellentes pour préparer des plats savoureux, nutritifs et sains, d'une façon simple et économique.

Le macaroni lui-même, excepté quand on s'en sert pour la soupe, doit être cuit de la manière suivante:—

Versez le contenu d'un paquet dans un gallon d'eau qui bouille rapidement, et assaisonnez de deux cuillerées à soupe de sel. Faites bouillir en brassant très souvent pour que le macaroni soit tendre, puis arrêtez le bouillage en versant un verre d'eau froide, et retirez du feu. Egouttez immédiatement, et il est alors prêt à être apprêté selon votre choix avec les garnitures suivantes. On doit avoir soin de ne pas faire cuire trop longtemps le macaroni car cela le rendrait très mou, et pâteux.

SAUCE AUX TOMATES

Faites dissoudre une cuillerée à soupe de Pâte de Tomates dans deux tasses d'eau chaude; videz dans la casserole, ajoutez un ¼ lb. de beurre, sel, poivre, et faites bouillir pendant dix (10) minutes. Etendez sur le macaroni chaud, et mêlez bien, ajoutant, au goût, trois ou quatre cuillerées de fromage râpé.

SAUCE DE ROSBIF

Mettez dans une casserole trois (3) onces de beurre et oignon haché, ajoutez sel et poivre, et faites frire lentement jusqu'à ce que les oignons aient pris de la couleur—ajoutez alors la sauce de rosbif, une cuillerée à soupe de Pâte de Tomates dissoute dans une tasse d'eau chaude, et faites bouillir lentement pendant quinze ou vingt minutes. Versez sur le macaroni, et saupoudrez-le avec trois cuillerées à soupe de fromage râpé.

BEURRE ET FROMAGE

Après avoir égoutté, mettez de petits morceaux de beurre (à peu près ¼ de livre en tout) parmi et sur le macaroni chaud. Saupoudrez-le avec quatre cuillerées à table de fromage râpé, ajoutez sel et poivre au goût, et brassez bien le tout. Servez chaud.

AU GRATIN

Faites fondre dans une casserole un ¼ livre de beurre, ajoutez une cuillerée à soupe de farine, laissez cuire sur un feu lent quelques minutes, et brassez. Puis ajoutez deux tasses de lait bouilli, et fouettez jusqu'à ce que ce soit épais et uni. Ajoutez sel et poivre, et laissez bouillir pendant quinze minutes. Versez sur le macaroni cuit, et mélangez bien. Versez dans un plat de faïence, et mettez de petits morceaux de beurre sur le dessus. Saupoudrez de fromage râpé, et laissez dans un fourneau chaud jusqu'à ce que le dessus ait pris de la couleur. Servez chaud.

SPÉCIAL

Prenez ¾ lb. de bœuf haché, et faites frire dans une casserole avec ¼ lb. de beurre, ajoutant oignon haché, carotte, céleri, sel et poivre. Faites prendre couleur, et ajoutez une cuillerée à soupe de pâte de tomates dissoute dans deux tasses d'eau, et faites bouillir lentement pendant vingt minutes. Versez sur le macaroni chaud, saupoudrez-le avec quatre cuillerées à soupe de fromage râpé, et servez chaud.

Toutes ces recettes peuvent servir à apprêter le Spaghetti, Macaroni, et Nouilles. Vous pouvez remplacer la pâte de tomates par des tomates fraîches; dans ce cas, il faut à peu près 1½ lb. de tomates pour chaque paquet de macaroni. Elles doivent être bouillies séparément et lentement pendant vingt minutes et égouttées au tamis. On se sert ensuite de la sauce tel que l'on fait avec la pâte de tomates dissoute dans l'eau.

Fait au Canada



Avec la vraie Saveur Italienne

Un des aliments les plus nutritif et des plus délicieux de l'univers

Pour un repas complet, un plat accessoire ou dans la soupe, le MACARONI "SUNSHINE" constitue une nourriture délicieuse pour jeunes et vieux. Il est fait de "Semoule", c'est-à-dire du coeur du grain de blé, et il fournit les meilleurs éléments nutritifs et fortifiants que possède la nature.

Il y a des siècles que l'on mange du macaroni, et cet aliment est toujours approuvé sans réserve par la profession médicale et par les diététistes. Le MACARONI "SUNSHINE" est fait de blé de Manitoba dur No 1, reconnu comme le meilleur blé au monde.

MANGEZ du MACARONI — et Assurez-vous que c'est du SUNSHINE

Il y a grande différence entre macaroni et macaroni; assurez-vous donc que vous obteniez le "SUNSHINE" qui est de qualité supérieure parce qu'il est fabriqué au Canada avec le meilleur blé canadien, et parce qu'il a la véritable saveur italienne. Il est fait dans une manufacture bien éclairée, où les conditions de propreté et d'hygiène sont irréprochables, et il possède plus de réelle valeur nutritive par livre que tout autre macaroni.

Aussi vendu a la livre comme marque "SPLENDOR"

Demandez un paquet de Macaroni SUNSHINE

P. PASTENE & CO., Limited, Manufacturiers, Montréal

PLATS DE FROMAGE ET SALADES

❖

Le fromage remplace économiquement la viande.

CROQUETTES AU FROMAGE ET AU RIZ

1 tasse de fromage râpé, 2 tasses de riz bouilli mais refroidi, 1 œuf, 1 tasse de lait Elmhurst, ¼ de tasse de beurre ou de substitut de beurre, ½ tasse de farine. Sel, poivre et paprika.

Faites une sauce blanche épaisse avec le lait, le beurre et la farine; ajoutez le fromage et brassez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Assaisonnez au goût. Faites refroidir, mêlez avec le riz et moulez. Roulez les croquettes dans des miettes de pain fines et séchées; trempez dans un œuf battu légèrement et dilué avec deux cuillerées à table d'eau froide. Roulez de nouveau dans les miettes et faites rôtir jusqu'à ce que les croquettes soient bien brunes et dans une graisse épaisse.

Le fromage convient au régime de votre enfant.

FROMAGE FONDU AU RIZ

1 tasse de riz bouilli, 2 cuillerées à table de lait Elmhurst, 4 œufs, ¼ de livre de fromage râpé, ½ cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à thé de sauce Worcestershire.

Faites chauffer le lait et le riz ensemble dans un bain-marie, ajoutez les autres ingrédients et faites cuire lentement jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servez sur des biscuits grillés ou des rôties de pain. Valeur nutritive; 1,200 calories.

RIZ ET FROMAGE

1 tasse de riz, 4 tasses de lait Elmhurst, 2 cuillerées à table de beurre, 2 cuillerées à table de farine, ½ cuillerée à thé de sel. Poivre et paprika au goût, ½ livre de fromage râpé.

Placez le riz dans un bain-marie, ajoutez trois tasses de lait Elmhurst et faites cuire jusqu'à ce que le riz soit tendre. Faites une sauce avec le beurre, la farine, les assaisonnements, et le reste du lait. Ajoutez le fromage et brassez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Beurrez une casserole et disposez le riz et la sauce au fromage par rangs alternatifs. Couvrez avec des miettes de pain beurrées et faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit bruni. Valeur nutritive; environ 2,400 calories.

Le fromage est riche en vitamines

POMMES DE TERRE PILÉES AU FROMAGE

4 pommes de terre de grosseur moyenne, 2 cuillerées à table de beurre, environ ⅓ de tasse de lait Elmhurst, sel, 1 tasse de fromage râpé.

Faites cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient devenues tendres, égouttez et pilez; ajoutez du beurre, du sel et le lait, et battez en crème. Répandez la moitié du mélange dans le fond d'une assiette à pâte graissée, couvrez de fromage, ensuite répandez un deuxième lit de pommes de terre. Arrosez avec du lait et faites brunir dans un four chaud.

PAIN AU GINGEMBRE ET AU FROMAGE

1 tasse de mélasse, ¼ de livre de fromage râpé, ½ tasse de sucre, 2 tasses de farine, 1 cuillerée à thé de soda, 2 cuillerées à thé de gingembre, ½ cuillerée à thé de sel, ¾ de tasse d'eau.

PLATS DE FROMAGE

❖

POMMES DE TERRE AU FROMAGE

Préparez 3 tasses de pommes de terre pilées et assaisonnez au goût avec du sel et du poivre. Ajoutez ¾ de tasse de fromage râpé, 2 cuillerées à soupe de beurre fondu et une cuillerée à soupe de persil haché. Battez en crème très claire. Repliez le blanc battu épais d'un œuf et tournez dans le plat. Saupoudrez encore un peu de fromage sur le dessus et faites brunir dans un four bien chaud.

SPAGHETTI AU FROMAGE

Recette primée au récent concours culinaire organisé par le Star Weekly, de Toronto.

Cassez en longueurs de deux pouces la valeur d'une pleine tasse à thé de spaghetti. Faites bouillir dans de l'eau légèrement salée jusqu'à ce que la pâte soit tendre. Passez dans une passoire et placez dans un récipient avec quatre cuillerées à soupe de fromage râpé, 1 cuillerée de sel, de la moutarde, une pincée de poivre rouge et une cuillerée à thé de persil finement haché; deux œufs bien battus; deux cuillerées de fines miettes de pain blanc, une tasse de beurre fondu ou de bonne sauce blanche. Versez dans un moule beurré, couvrez avec du papier graissé et faites cuire pendant quarante minutes à la vapeur. Retournez soigneusement sur un plat à servir sans briser. Versez sur le dessus une riche sauce tomate ou une purée. Saupoudrez avec du fromage râpé.

BOULETTES FRITES AU FROMAGE

1 tasse de fromage râpé, 1⅓ cuillerée à table de farine, 2 blancs d'œufs, sel et poivre, graines de biscuit.

Battez les blancs d'œufs, ajoutez la farine, le fromage et l'assaisonnement. Formez les boulettes que vous roulerez dans des miettes ou graines de biscuits. Faites frire dans de la graisse. Si on le préfère, le mélange peut être versé dans la graisse avec une cuiller sans le rouler dans les miettes.

SOUFFLÉS AU FROMAGE

8 tranches de pain, 4 œufs, 1 pinte de lait Elmhurst, ⅓ de livre de fromage râpé.

Beurrez les tranches de pain qui doivent être minces et placez-les à plat dans une casserole. Entre les tranches, placez le sel, le poivre et le fromage râpé. Battez les œufs dans du lait, versez-les sur le pain; saupoudrez ensuite avec du fromage et faites cuire pendant une demi-heure dans un four modérément chaud. Servez immédiatement.

OEUFS BOUILLIS AU FROMAGE

½ livre de fromage râpé, ½ tasse de crème, 8 œufs, 1 cuillerée à table de persil haché. Sel et poivre au goût.

Battez les œufs légèrement et ajoutez les autres ingrédients. Versez dans une casserole bien beurrée et faites cuire lentement, en brassant constamment afin que le fromage soit fondu quand les œufs seront cuits. Servez sur pain grillé. Valeur nutritive: 3,000 calories.

MACARONI

❖

SPAGHETTI AUX TOMATES

Faites cuire le spaghetti dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'il soit tendre, égouttez et rinsez. Mettez une couche de spaghetti dans une lèchefrite beurrée, et couvrez-la avec une couche de tomates bouillies ou en conserves, bien assaisonnées avec du sel et du paprika. Mettez des petits morceaux de beurre ici et là, des petits morceaux de bacon de ¼ de pouce et un oignon haché fin. Répétez ce procédé jusqu'à ce que le plat soit rempli, couvrez de croûtes de pain beurrées et mettez dans un four, et faites cuire jusqu'à ce que ce soit bien chaud. Un peu de fromage râpé peut être saupoudré sur chaque couche de tomates, si désiré.

MACARONI AU GRATIN

1 tasse de macaroni, 1½ tasse de sauce à la crème, ¼ de tasse de fromage râpé ou haché, des croûtes de pain beurrées. Cassez le macaroni en bouts d'un pouce de long, mettez doucement dans 2 pintes d'eau bouillante salée, et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre, de 20 à 40 minutes. Egouttez dans une passoire. De l'eau chaude jetée dessus les empêchera de coller. Brassez le fromage dans une sauce crème bien assaisonnée et mettez le macaroni et la sauce dans une lèchefrite beurrée, par couches. Jetez les croûtes de pain beurrées sur le dessus et faites bien brunir dans un four chaud.

SAUCE A LA CRÈME

Mettez 1½ chopine de lait Elmhurst bouillir dans un bain-marie. Pendant que ça bout, brassez légèrement dedans 3 cuillerées à table de farine et 3 petites cuillerées à table de beurre. Quand ce sera bien mélangé, versez en brassant avec soin dans le lait bouillant et continuez à brasser pendant quelques minutes jusqu'à ce que cela épaississe.

OMELETTE ESPAGNOLE

6 œufs, 2 tasses de sauce espagnole, 6 cuillerées à table de lait Elmhurst, du beurre de la grosseur d'une noix, une pincée de sel et du poivre. Battez les œufs, le lait, sel et poivre. Mettez le beurre dans une lèchefrite. Quand le beurre est fondu, versez le mélange dans la poêle sur un feu doux. Quand l'omelette est cuite d'un côté, on la tourne de l'autre, et mettez de la sauce espagnole dans le milieu, et roulez et placez dans un grand plat, servant chaud.

SAUCE ESPAGNOLE

6 oignons, 4 piments rouges, 2 pieds de céleri, 1 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à thé de poivre blanc, 2 cuillerées à thé de paprika, du beurre de la grosseur d'un œuf, et deux tranches de bacon, 1 boîte de tomates. Hachez fin les oignons, les piments, le céleri et le bacon, et mettez le tout dans une lèchefrite avec le beurre et faites cuire pendant 5 minutes. Ajoutez les tomates, le sel, le poivre, le paprika, et laissez cuire 15 minutes. C'est ensuite prêt à servir.

MACARONI

❖

MACARONI AMÉRICAIN

1 livre de macaroni rompu par bouts, ½ livre de lard, 1 livre d'oignon haché fin, 1 livre de bifteck à la Hambourg, 3 cuillerées à thé de sel, 1 boîte de tomates, 3 pintes d'eau, plus ou moins.

Mettez à peu près 3 pintes d'eau dans une soupière et ajoutez 3 cuillerées à thé de sel. Quand ça bout, ajoutez le macaroni et laissez bouillir pendant 20 minutes, jusqu'à ce que ça soit tendre. Coulez dans une passoire. Versez dessus de l'eau froide pour l'empêcher de coller. Remettez dans la soupière et gardez-le chaud. Pendant que le macaroni bout, faites frire le lard; puis enlevez la viande et mettez-y les oignons, le sel et le poivre. Ajoutez un peu d'eau et faites frire. Puis ajoutez la viande, et tout en brassant, faites frire lentement, jusqu'à ce que ça soit cuit. Ajoutez une boîte de tomates, la moitié de la boîte d'eau chaude et versez le tout sur le macaroni. Laissez reposer 10 minutes avant de servir.

MACARONI CANADIEN

Faites bouillir le macaroni dans l'eau; lorsqu'il sera bien cuit, retirez du feu et laissez-le refroidir. Prenez un plat que vous aurez soin de beurrer, mettez tour à tour un rang de fromage haché bien fin ou râpé, un rang de macaroni, sel, poivre et quelques petits morceaux de beurre, recouvrez avec fromage et pain râpé, un peu de lait ou de crème, au goût, et mettez jaunir dans un fourneau.

MACARONI AUX HUITRES

12 bâtons de macaroni, huîtres, mie de pain ou biscuits pilés, sel, poivre et beurre.

Cassez le macaroni en petits bouts et faites-le bouillir dans l'eau salée pendant vingt minutes, jusqu'à ce qu'il soit mou. Mettez de la mie de pain dans le fond du plat, puis un rang de macaroni, un rang d'huîtres; assaisonnez au goût avec du sel, du poivre et du beurre; ajoutez un autre rang de macaroni et ainsi de suite, jusqu'à ce que le plat soit rempli; humectez avec du lait, couvrez le dessus avec de la mie de pain et faites cuire au fourneau.

POUDING AU SPAGHETTI (fin)

Prenez une certaine quantité de spaghetti, ou vermicelle, que vous faites bouillir dans du lait; lorsqu'il est cuit, retirez-le du feu et mettez-le dans un plat; battez quatre œufs dans du sucre, versez dans le plat en brassant, ajoutez un peu de muscade, faites cuire; battez trois blancs d'œufs en neige que vous jetez par cuillerée sur le pouding lorsqu'il est cuit; saupoudrez-le de sucre blanc et remettez un instant au fourneau pour faire prendre les œufs. Ce pouding est excellent.

SPAGHETTI ITALIEN

1 livre de spaghetti, 1 gousse d'ail, 1 boîte de tomates, 1 gros oignon, 1 ou 2 piments rouges, ½ livre de lard, ¼ livre de fromage, sel.

Faites frire le lard dans une poêle profonde. Enlevez la viande et ajoutez l'oignon et l'ail coupés fin. Quand c'est cuit, mais avant que ça brunisse, ajoutez les tomates, les piments et le sel. Faites cuire lentement sur le poêle. Pendant que ça cuit, mettez le spaghetti dans l'eau bouillante salée, couvrez et laissez bouillir 30 minutes, ou jusqu'à ce que ça soit cuit. Versez 1 pinte d'eau froide sur le spaghetti et coulez-le. Versez le jus sur le spaghetti et ajoutez ¼ livre de fromage fort râpé. Mélangez bien. Si on emploie le fromage italien, la moitié de la quantité ci-dessus sera suffisante.

PLATS DE FROMAGE ET SALADES

❖

FROMAGE—BLÉ D'INDE—TOMATE

1 tasse de blé d'Inde, 1 tasse de fromage râpé, 1 tasse de miettes de pain, ¼ tasse de purée de tomate, sel, poivre, 2 œufs.

Mélangez bien tous les ingrédients. Mettez les œufs à part, ajoutant d'abord les jaunes, puis les blancs battus durs. Versez dans un plat à cuire et mettez au four, à température modérée, jusqu'à ce que le mélange soit ferme.

MACARONI AU FROMAGE

1 tasse de macaroni cassé en bouts d'un pouce de long, 1 tasse de lait, 2 cuillerées à table de beurre, 2 cuillerées à table de farine, ½ livre de fromage râpé, sel, poivre et paprika au goût.

Faites cuire le macaroni dans beaucoup d'eau salée jusqu'à ce qu'il devienne tendre; mettez-le ensuite dans un tamis et rincez-le avec de l'eau froide pour empêcher les bouts de se coller ensemble. Faites une sauce comme suit: beurre fondu, ajoutez le fromage et brassez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Placez le macaroni et la sauce par rangs alternatifs dans un plat beurré et couvrez avec des miettes de pain.

GARNITURE AUX TOMATES

2 cuillerées à table de beurre, 2 cuillerées à table de farine, ¾ tasse de lait Elmhurst, ¾ tasse de tomates, cuites et coulées, ⅛ cuillerée à thé de soda, ½ lb. de fromage râpé, 2 œufs légèrement battus, sel, moutarde et poivre de cayenne.

Faites cuire le beurre et la farine ensemble en brassant, ajoutez le lait et ensuite les tomates et le soda; quand le mélange épaissit, ajoutez les œufs et l'assaisonnement et le fromage; brassez jusqu'à ce que celui-ci soit fondu. Servez immédiatement sur du pain de fromage entier ou du pain Graham grillé.

POMMES DE TERRE CUITES AU FOUR ET FROMAGE

6 grosses pommes de terre, ⅓ tasse de lait Elmhurst chaud, 2 cuillerées à thé de sel, ¼ de livre de fromage râpé, ⅛ cuillerée à thé de paprika. Fendez les pommes de terre en deux sur le sens de la longueur et creusez-les au centre. Ecrasez ce que vous aurez enlevé du centre des pommes de terre. Ajoutez le fromage au lait chaud et battez en crème avec un batteur d'œufs. Mélangez avec la bouillie de pommes de terre, assaisonnez et battez en crème. Remplissez les cavités des pommes de terre et faites cuire dans un four chaud pendant 10 minutes.

WELSH RABBIT

1 cuillerée à table de beurre, 1 cuillerée à thé d'amidon de maïs, ½ tasse de lait Elmhurst, ½ livre de fromage râpé, ½ cuillerée à thé chacune de sel, de moutarde et de paprika, quelques grains de poivre de Cayenne. Faites fondre le beurre, ajoutez l'amidon de maïs et le lait graduellement, faites cuire et brassez jusqu'à ce que le mélange soit épais. Ajoutez le fromage et brassez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Assaisonnez et servez immédiatement sur des biscuits ou des tranches de pain grillé. Valeur nutritive: environ 1,400 calories.

SALADES

❖

SALADE AU SAUMON

1 boîte de saumon, 1 tasse de céleri haché, 2 œufs durs, 1 tasse de mayonnaise, des olives et feuilles de laitue.

Extrayez l'huile du saumon, enlevez les arêtes et la peau. Mélangez bien avec une fourchette, ajoutez le céleri, un œuf dur haché fin, puis la mayonnaise. Ornez le plat avec des olives et des feuilles de laitue.

MAYONNAISE POUR SALADE

1 cuillérée à soupe de beurre, 1 tasse de lait Elmhurst, 1 cuillerée à soupe de farine, 1 cuillerée à soupe de sel de céleri, 1 cuillerée à soupe de moutarde, 3 œufs, 1 cuillerée à soupe de sucre, ½ tasse de vinaigre ou le jus d'un gros citron, une pincée de poivre de Cayenne.

Faites fondre le beurre dans une casserole; ajoutez la farine et brassez jusqu'à ce que le tout soit bien lié, mais évitez que ça brunisse; ajoutez le lait et laissez chauffer lentement jusqu'à ce que ça soit sur le point de bouillir. Mettez la casserole dans une autre remplie d'eau chaude; battez les œufs, le sel, le poivre, le sucre et la moutarde ensemble et ajoutez le vinaigre ou le jus de citron. Brassez jusqu'à ce que ça bouille et épaississez comme une cossetarde molle, environ 5 minutes.

SALADE AU CHOU

Hachez le chou bien fin, mélangez-le avec la mayonnaise et servez sur des feuilles de laitue. Ornez le plat avec des olives et la mayonnaise.

SALADE AUX BETTERAVES

Céleri, feuilles de laitue, persil, ½ douzaine de betteraves, vinaigre, concombres hachés.

Faites bouillir les betteraves; pelez-les pendant qu'elles sont chaudes; coupez les deux bouts et creusez le centre; couvrez-les de vinaigre et laissez tremper toute la nuit. Quand vous en avez besoin, remplissez-les avec une égale quantité de concombres et de céleri hachés fin. Mettez chaque betterave sur une feuille de laitue et versez dessus la mayonnaise bouillie, puis mettez du persil haché fin.

SALADE DE PATATES

6 tasses de patates cuites, 1 petit oignon; poivre et sel.

Coupez les patates en petits carrés, puis ajoutez l'oignon haché fin; sel et poivre au goût. Mélangez avec la mayonnaise bouillie.

SALADE NOUVELLE

1 tasse de riz, 2 pintes d'eau bouillante, 1 cuillerée à soupe de sel, 2 boîtes de crevettes.

Lavez le riz et ajoutez-le lentement à l'eau bouillante. Ajoutez le sel et laissez bouillir 30 minutes, jusqu'à ce que le riz soit mou. Coulez-le et versez de l'eau froide dessus. Lavez les crevettes et coupez-les en deux. Mettez le riz au centre d'un plat et rangez les crevettes autour. Mettez de la mayonnaise au centre du plat et servez froid.

SALADE AUX LÉGUMES

1 boîte de pois verts, betteraves bouillies, 1 carotte cuite coupée en morceaux de 1 pouce de long, 2 pommes de terre cuites tranchées sur le long, 1 chou-fleur cuit, coupé en morceaux de 1 pouce, 1 boîte de fèves au beurre.

Mélangez bien avec la mayonnaise. Mettez un rang de tranches de betteraves autour du plat. Mettez la salade au centre et la mayonnaise dessus. Ornez d'olives et de radis tranchés. On peut employer tout autre légume, tel que les pommes de terre et les betteraves, coupées en petits morceaux carrés; mais ne brassez pas les betteraves, car la salade serait trop rouge.

SALADES

❖

SALADE À L'ANANAS

Fouettez en crème ¼ de livre de fromage râpé et 1 cuillerée à table de mayonnaise bouillie. Roulez le tout en boulettes. Placez ces boulettes dans le centre des tranches d'ananas et servez sur des feuilles de laitue avec de la mayonnaise.

SALADES AUX ORANGES ET BANANES

3 bananes, 6 oranges, 1 blanc d'œuf, ½ tasse de jus d'ananas, ½ citron (jus), ½ tasse de sucre.

Pelez et coupez en petits morceaux 4 oranges et les bananes. Mêlez-y le jus de citron, le sucre, un blanc d'œuf battu avec le jus des 2 autres oranges. Faites bouillir, coulez et versez sur les fruits; ajoutez le jus d'ananas en dernier. Servez froid.

CHANDELLES AUX BANANES

4 bananes, 2 citrons (jus), 1 boîte d'ananas tranché, cerises ou amandes.

Pelez et trempez les bananes dans le jus de citron. Faites un creux au centre de l'ananas et mettez-y la moitié d'une banane debout. Découpez le bout de la banane comme une chandelle et mettez-y une amande ou une cerise. Ajoutez un bâton d'angélique à l'ananas. Servez froid avec de la mayonnaise.

SALADE AUX FRUITS

Bananes, figues, ananas, oranges, dattes, raisin bleu ou rouge.

Enlevez les noyaux des dattes, ainsi que la pelure et les graines des raisins. Pelez les oranges et enlevez la pulpe de chaque section. Pelez les bananes et coupez en tranches de ¼ de pouce d'épaisseur. Mélangez les ingrédients préparés avec la mayonnaise. Mettez de la crème fouettée sur le dessus et ornez de cerises. Pour faire une salade, on peut employer tous les fruits désirés.

SALADE AUX CERISES

Faites dissoudre un paquet de gelée aux cerises dans une pinte d'eau bouillante. Quand ça commence à prendre en pain, ajoutez 2 cuillerées à table de gingembre sucré, 1 tasse de cerises blanches et 1 tasse d'ananas coupés fin. Servez avec de la mayonnaise pour salade aux fruits.

AUTRE SALADE AUX FRUITS

Coupez des pêches en conserves, poires ou aucuns autres fruits en petits morceaux. Faites une mayonnaise avec deux tasses de sucre et 1 d'eau bouillies ensemble, ajoutant le jus d'un citron quand froid. Coupez une pomme fraîche ou une banane dans ce sirop et ajoutez-les aux conserves. Laissez refroidir et servez dans verres à sorbet.

SALADES

❖

SALADE AU CHOU-FLEUR ET AU FROMAGE

¼ de livre de fromage râpé, 1 chou-fleur, 1 pied de laitue. 6 cuillerées à table d'huile à salade, 3 cuillerées à table de vinaigre, ⅛ de cuillerée à thé de paprika, ½ cuillerée à thé de sel.

Faites cuire le chou-fleur dans de l'eau bouillante et salée, jusqu'à ce qu'il soit bien tendre, égouttez soigneusement et laissez refroidir, en prenant garde que le chou-fleur ne se brise pas. Disposez-le ensuite sur un lit de laitue et arrosez-le avec une sauce faite en battant ensemble l'huile, le vinaigre, le sel et le paprika. Saupoudrez ensuite une couche épaisse de fromage et garnissez le plat avec des bandes de poivre vert.

SALADE AUX OEUFS DURS

Faites durcir 6 œufs; coupez-les en tranches minces, délayez dans un saladier une cuillerée de moutarde anglaise avec deux cuillerées de vinaigre et trois d'huile, ajoutez le sel et le poivre; mélangez et saupoudrez les œufs avec de la ciboulette hachée.

SALADE D'ÉTÉ

Coupez en tranches minces 3 concombres, une pomme de céleri et les fonds de trois artichauts crus; assaisonnez-les de sel et laissez mariner 2 heures. Coupez aussi en tranches 3 bottes de radis roses, ajoutez-les aux légumes. Mettez dans un saladier une cuillerée à soupe de moutarde anglaise, délayez-la avec 2 cuillerées de bon vinaigre, 8 cuillerées d'huile, 3 prises de poivre et une pincée de cerfeuil haché. Egouttez les légumes et mêlez-les à l'assaisonnement.

SALADE DE PISSENLIT

Nettoyez et hachez grossièrement un petit panier de pissenlits; faites durcir 2 œufs; coupez-les en tranches minces dans une terrine, ajoutez une cuillerée à soupe de moutarde, 3 cuillerées de vinaigre et 4 d'huile d'olive ou de noix, sel et poivre; remuez cette sauce et mélangez la salade. Dressez-la dans un saladier.

SALADE DE HOMARD

Coupez un homard en dés d'un demi-pouce. Ajoutez un petit pied de céleri coupé en dés aussi et quelques feuilles de laitue; assaisonnez sel et poivre et quelques gouttes d'huile d'olive. Garnissez le fond d'un saladier de belles feuilles blanches de laitue. Montez dans le milieu, le homard en pyramide, couvrez de mayonnaise et décorez de tranches de betteraves et d'œufs durs coupés en quartiers.

SALADE WALDORF

1 tasse de pommes pelées et coupées, 1 tasse de céleri haché, ½ tasse de noix hachées, de la mayonnaise, et des feuilles de laitue.

Mélangez les pommes, le céleri et les noix avec la mayonnaise. Garnissez de feuilles de laitue. Ne la faites pas avant d'être prête à vous en servir, parce que les pommes deviendront noires.

ASSAISONNEMENTS

❖

MILLE ILES

1 tasse de mayonnaise, ¼ de tasse de sauce Chili; ¼ de tasse de "Sweet Spiced Relish" ou de marinades douces hachées, 1 piment haché fin, 2 cuillerées à thé de poivre vert haché, 4 olives farcies hachées.

Enveloppez soigneusement tous les ingrédients dans la mayonnaise juste avant de servir.

CLUB

¼ de tasse d'assaisonnement Français, ½ tasse de sauce Chili, 1 cuillerée à thé de sauce Worcestershire, 1 cuillerée à thé rase de ciboulette ou oignon haché.

Mélangez complètement les ingrédients et servez sur laitue.

ASSAISONNEMENT FRANÇAIS

8 cuillerées à thé d'huile d'olive, 3 cuillerées à thé de jus de citron ou de vinaigre, ½ cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à thé de sucre, ⅛ de cuillerée à thé de paprika. Mélangez les ingrédients secs. Ajoutez l'huile d'olive et le jus de citron ou vinaigre, puis battez jusqu'à ce que ce soit crémeux. Cet assaisonnement peut se faire en plus grande quantité et être conservé dans une bouteille que l'on agite lorsqu'on s'en sert.

Ceci est la recette régulière pour l'assaisonnement français, mais les proportions d'huile et d'acide peuvent être renversées pour le rendre un peu plus acidulé pour ceux qui le désirent sous cette forme.

Un peu de sauce Chili ou de "Catsup" lui donne aussi un piquant supplémentaire.

MAYONNAISE

1 tasse d'huile d'olive, 1 jaune d'œuf, ½ cuillerée à thé de sucre, ½ cuillerée à thé de sel, ⅛ de cuillerée à thé de paprika, 3 cuillerées à thé de jus de citron ou de vinaigre.

Battez bien le jaune d'œuf et ajoutez l'huile d'olive par cuillerée à thé jusqu'à ce que vous ayez rapidement une crème ferme, puis ajoutez votre assaisonnement et, enfin, le jus de citron ou vinaigre, battant bien le tout ensemble.

SAUCE TARTARE

(Pour poisson frit, huîtres, crabes, pétondes ou entrées)

1 tasse de mayonnaise, 2 cuillerées à table de câpres, 2 cuillerées à table d'olives, 2 cuillerées à table de cornichons, 1 cuillerée à table de persil, ¼ de cuillerée à table de jus d'oignon ou d'échalottes, ou d'oignons blancs, hachés fin.

Hachez les câpres, olives, cornichons et persil très finement, puis ajoutez l'assaisonnement. Enveloppez dans la mayonnaise et servez froid.

POUR SALADE CUITE

4 cuillerées à thé de sucre, 1 cuillerée à thé de sel, 2½ cuillerées à table de sirop "Golden", "Corn Starch", 1 cuillerée à table de farine, 1 cuillerée à table de moutarde, ⅛ de cuillerée à thé de poivre rouge, 6 cuillerées à table de vinaigre, 1½ tasse d'eau bouillante, 2 cuillerées à table d'huile d'olive, 2 œufs.

Mélangez les ingrédients secs. Ajoutez vinaigre, eau et huile d'olive, puis faites cuire jusqu'à épaisseur. Versez lentement sur 2 œufs légèrement battus et faites cuire durant une minute de plus. Éclaircissez avec huile d'olive ou crème Elmhurst.

MARINADES

❖

MARINADE AUX TOMATES

1 mesure de tomates vertes, 6 gros oignons, 1 tasse de sel, 8 tasses d'eau, 4 tasses de vinaigre, 2 livres de sucre brun, ½ livre de moutarde, 2 cuillerées à soupe de cannelle, 2 cuillerées à soupe de toutes les épices, 2 cuillerées à soupe de clous, 2 cuillerées à soupe de gingembre, 1 cuillerée à thé de poivre de Cayenne.

Tranchez les tomates et les oignons, saupoudrez-les de sel et laissez reposer toute la nuit; coulez-les bien le lendemain matin et mettez dans une bouilloire en porcelaine avec de l'eau et du vinaigre; laissez le mélange bouillir 15 minutes. Egouttez et couvrez de vinaigre; puis ajoutez les autres ingrédients et laissez bouillir encore 15 minutes. Si on le préfère, les épices foncées peuvent être mises dans un sac.

SAUCE CHILI

12 moyennes tomates mûres, 1 piment, 1 oignon, 2 tasses de vinaigre, ½ tasse de sucre, 2 cuillerées à table de sel, 2 cuillerées à thé de clous de girofle, 2 cuillerées à thé de cannelle, 2 cuillerées à thé d'épices mélangées, 2 cuillerées à thé de muscade.

Pelez et tranchez les tomates; ajoutez le piment tranché et l'oignon, mettez dans chaudron avec les autres ingrédients. Cuisez lentement pendant 2½ heures. Mettez dans pots stérilisés et mettez les couvercles.

PÊCHES MARINÉES

2 livres de sucre brun, 2 tasses de vinaigre, 1 once de cannelle, ½ once de clous de girofle ronds, 4 pintes de pêches.

Faites bouillir le sucre, le vinaigre et les épices 20 minutes. Saucez les pêches dans l'eau bouillante, ensuite enlevez la pelure avec un linge. Mettez quelques pêches à la fois dans le sirop et cuisez jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Mettez ensuite dans pots stérilisés. Ajustez les bandes élastiques et remplissez chaque pot de sirop par-dessus les pêches. Mettez les couvercles et fermez hermétiquement immédiatement.

CHOU ROUGE MARINÉ

Tranchez fin et mettez dans un bol la moitié d'un chou rouge. Prenez 1 tasse de vinaigre, 8 poivrons, 8 piments, un peu de macis et 1 cuillerée à table de sel. Faites bouillir pendant 10 minutes, videz sur le chou et laissez tremper la nuit.

GELÉE AUX ÉPICES

4 livres de pommes, 1½ cuillerée à soupe de clous entiers, 2 cuillerées à soupe de cassia, sucre.

Coupez les pommes en petits morceaux et couvrez-les avec le vinaigre et l'eau, à peu près moitié de chaque. Mettez les épices dans un petit sac et faites bouillir avec les pommes, égouttez et ajoutez 1 tasse de sucre pour 1 tasse de jus, faites cuire jusqu'à consistance d'une gelée, puis ôtez le sac d'épices et mettez dans les jarres.

MARINADES

❖

CHOW-CHOW

1 mesure de tomates vertes, ½ mesure de tomates mûres. 12 oignons, 3 choux, 1 tasse de sel, 1 tasse de raifort râpé, 6 tasses (3 livres) de sucre brun, 1 cuillerée à soupe de poivre noir, 1 cuillerée à soupe de moutarde, 1 cuillerée à soupe de grains de céleri. Vinaigre.

Hachez et mélangez les tomates, les oignons, les choux et le poivre rouge. Saupoudrez de sel et laissez reposer 24 heures, puis coulez et mettez dans une casserole avec le raifort râpé, le sucre, le poivre noir, la moutarde et les grains de céleri; couvrez le tout avec du vinaigre et faites bouillir jusqu'à ce qu'il devienne clair.

BLÉ D'INDE EN CONSERVE

Otez le blé d'Inde d'après les épis, mettez ces épis dans un vaisseau, couvrez-les d'eau froide, faites bouillir 20 minutes et coulez. Mettez le blé d'Inde dans l'eau dans laquelle les épis ont bouilli en proportion de 4 tasses d'eau pour 2 tasses de blé d'Inde et 2 cuillerées à soupe de sucre; faites cuire sur le poêle jusqu'à ce que le blé d'Inde renfle. Emplissez les jarres en verre, mettez les élastiques et les couvercles et mettez-les encore dans une bouilloire d'eau chaude 1 heure. Serrez les couvercles, enveloppez dans du papier et mettez-les dans une place fraîche et sombre.

MARINADE AUX CONCOMBRES

De petits concombres, 1 tasse de moutarde, 1 tasse de sel de table, 1 tasse de sucre brun, 1 gallon de vinaigre.

Mélangez la moutarde, le sel et le sucre; puis ajoutez le vinaigre en brassant constamment jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Pour chaque 4 pintes de concombres, préparez 1 gallon d'eau bouillie, dans laquelle vous faites dissoudre 2 cuillerées à thé d'alun. Asséchez les concombres et laissez-les reposer toute la nuit dans la solution ci-dessus; puis coulez-les, asséchez-les et couvrez-les de vinaigre. Gardez-les bien couverts. Ils peuvent se conserver indéfiniment.

MARINADE AUX OIGNONS

1 gallon de petits oignons, 2 pintes de vinaigre, 1 tasse de sel, 1 tasse de sucre, 1 paquet d'épices pour marinades.

Pelez de petits oignons blancs; saupoudrez de sel et laissez-les reposer environ 12 heures. Retirez-les du sel et égouttez-les. Mettez le vinaigre, les épices et le sucre dans une casserole, et laissez bouillir. Ajoutez les oignons. Mettez dans les pots pendant que c'est chaud.

MARINADES SUCRÉES

4 tasses de vinaigre, 4 tasses de sucre brun, 2 cuillerées à soupe de clous ronds, 7 livres de fruits, écorce de melon d'eau et des concombres mûrs (ôtez les graines), toutes sortes d'épices et cannelle.

Faites bouillir les fruits jusqu'à ce qu'on puisse les piquer avec une paille; mettez-les dans des pots; faites bouillir les autres ingrédients quelques minutes; versez sur les fruits quand c'est chaud et mettez de côté.

CONSERVES

❖

Remarques:—

Soyez certaines que les pots et les couvercles ont été bien stérilisés en les faisant bouillir;

Que le caoutchouc ferme hermétiquement. Vous pouvez vous assurer de ceci en mettant le pot debout sur le couvercle. Si du liquide sort du pot, le couvercle doit être ôté et refermé;

Que vous ne vous servez jamais de tablettes de conserves ou d'autres préservatifs chimiques. Le sucre préservera vos conserves très bien et d'une manière plus nourrissante;

Que de cuire seulement deux ou trois pots de fruits à la fois, donne une meilleure couleur et un meilleur goût. Si on doit aller vite, ayez deux ou trois chaudrons que vous utiliserez au besoin.

CONSERVES AUX FRAISES

Equeutez les fraises et lavez-les bien pour enlever la terre. Mettez les fraises mouillées dans un chaudron en granit et pour chaque boîte d'une pinte de fruit, ajoutez une bonne tasse à thé de sucre qui a été chauffé dans le fourneau. Faites bouillir vite et faites cuire lentement ensuite pour 10 minutes. Ensuite remplissez les pots, comme dit plus haut. Les fraises sont tellement juteuses que l'eau qui en sort suffit; mettre de l'eau enlèverait du goût.

CONSERVES AUX MÛRES

Comme celles-ci sont plus fermes et moins juteuses que les fraises et les framboises, une petite demi-tasse d'eau devra être ajoutée à chaque pinte de fruit et tasse de sucre. A part ceci, suivez les mêmes directions que pour les fraises. Si les mûres sont grosses et dures, faites cuire plus longtemps afin d'être certaines que le milieu est cuit. Aucun pot à fruits n'est bon à moins que son contenu n'ait été tenu au point de bouillir pendant plusieurs minutes.

CONSERVES AUX CERISES

De belles cerises, soit blanches ou rouges, peuvent être mises en conserves avec les noyaux dedans. Ceci les fait se conserver plus longtemps et leur garde un meilleur goût. Les cerises qui seraient tachées ou auraient des vers, devraient avoir les noyaux enlevés. Pour des cerises sucrées, 1 grande tasse de sucre par pinte de fruit sera suffisante. Des cerises sures demandent plus de sucre. En cuisant les cerises avec les noyaux, soyez certaines qu'elles ont été cuites suffisamment. Elles devront être cuites au moins 20 minutes pour sûreté.

RHUBARBE EN CONSERVES

Servez-vous de rhubarbe jeune et tendre. Lavez-la bien et coupez par bouts. Faites mijoter avec 1 tasse de sucre par 3 tasses de fruit et arrangez de la manière ordinaire pour les autres conserves. La rhubarbe peut être conservée en la paquetant non cuite dans des pots et en faisant couler dessus, 15 à 20 minutes, de l'eau froide, et ensuite en fermant hermétiquement. Ceci n'est cependant pas économique, parce que la rhubarbe doit être cuite avec du sucre lorsqu'on l'enlèvera des boîtes, et elle conserve un bien meilleur goût si le sucre y est ajouté lorsque le fruit est mis en conserve.

POIRES OU POMMES EN CONSERVES

Pelez, enlevez les cœurs et faites cuire dans un sirop fait de 2 tasses de sucre par tasse d'eau. Si les poires sont trop mûres, de la pelure de citron peut être cuite dans le sirop pour quelques minutes et enlevée avant de mettre dans les pots.

CONSERVES

❖

MARMELADE D'ORANGE

Tranchez 6 oranges Messine plutôt minces, enlevant les noyaux. Mesurez par tasse dans un bol, ajoutant 3 tasses d'eau pour chaque tasse de fruit. Laisser tremper 24 heures. Ensuite versez dans un chaudron et faites bouillir pendant 10 minutes. Remettez dans le bol pour un autre 24 heures. Mesurez la pulpe dans le chaudron, ajoutant 1 tasse de sucre par tasse de fruit; cuisez lentement jusqu'à ce que ce soit clair et épais. 40 minutes est le temps requis habituellement. La marmelade sera de belle qualité, si seulement la moitié de la pulpe et du sucre est cuite à la fois. Faites chauffer le sucre avant de l'ajouter, cela améliorera aussi le goût. Des oranges sucrées peuvent être employées à la place des oranges Messine, ou les deux peuvent être mélangées en proportions égales.

MARMELADE DE PAMPLEMOUSSE

Faites de la même manière que la marmelade d'orange, vous servant de pamplemousse avec de la pelure belle et claire. Ayez bien soin de ne pas laisser tomber les graines parce que les graines gâteraient le goût de la marmelade.

CONFITURES AUX FRAMBOISES

Pesez les framboises et faites chauffer dans un chaudron. Quand ça commencera à bouillir, ajoutez une pesanteur égale de sucre chauffé dans le fourneau. Cuisez lentement pendant environ 40 minutes. Mettez dans des verres à gelée ou des tasses. Une couche mince de paraffine empêchera de moisir.

CONFITURES AUX GROSEILLES

Pilez des groseilles mûres dans un chaudron. Chauffez-les bien et passez à travers un gros tamis pour enlever la pelure. Cuisez avec une quantité égale de sucre, de la même manière que la gelée de framboises. Des groseilles vertes, bien tendres, n'ont pas besoin d'être passées au tamis et doivent garder leur pelure.

CONFITURES AUX POMMES

Coupez les pommes en morceaux et cuisez avec de l'eau pour couvrir, jusqu'à ce que le tout soit en sauce aux pommes. N'enlevez pas la pelure. Mettez dans un sac de toile et laissez égoutter. Mesurez le jus dans un chaudron et faites bouillir pendant 20 minutes. Ensuite ajoutez 1 tasse de sucre pour chaque tasse de jus. En cuisant quelques minutes de plus, on fera une gelée plus claire. La gelée de pommes sauvages se fait de la même manière.

AUTRES CONFITURES

Les fraises, les mûres ou pêches mûres, pilées en une pulpe, passées à travers un tamis, font toutes d'excellentes gelées, en se servant de la même recette que pour les framboises. Les confitures et les marmelades sont les plus faciles à faire de toutes les conserves à cause de la grande quantité de sucre qui les empêche de se gâter. S'il n'est pas possible de peser les ingrédients, 3 tasses de sucre par 4 tasses de jus de fruit, seront une proportion assez juste.

BONBONS

❖

BUTTER SCOTCH

1 tasse de mélasse, 1 tasse de sucre, ½ tasse de beurre. Faites bouillir jusqu'à ce qu'il file. Parfumez à la vanille, et versez dans une lèchefrite graissée.

SUCRE A LA CRÈME

2 livres de cassonade, ½ livre d'amandes (pelées et coupées en filets), ½ chopine de crème douce.

Faites bouillir le sucre et la crème jusqu'à ce qu'ils tiennent en boule ferme, quand vous en plongez dans l'eau froide. Ajoutez les noix et battez. Dès qu'il sera refroidi, étendez-le sur une terrine graissée.

TIRE A LA SAINTE-CATHERINE

½ tasse de sucre, 2 tasses de mélasse, un poids de beurre équivalent à une noix, 2 cuillerées à thé de vinaigre; essence au goût.

Faites bouillir jusqu'à ce qu'elle casse, quand vous en plongez une petite quantité dans l'eau froide. Parfumez avec telle essence qu'il vous plaira. Versez-la dans un plat beurré. Dès qu'elle sera refroidie, étirez-la lestement avec les mains. Continuez ainsi jusqu'à ce que la tire acquière le degré de blancheur souhaité.

TIRE À LA MÉLASSE

1 tasse de mélasse, 3 tasses de sucre, ½ tasse d'eau, 1 cuillerée à thé de crème de tartre.

Mélangez le sucre et la crème de tartre ensemble, ajoutez la mélasse et l'eau, brassez jusqu'à ce que le sucre soit dissout, puis laissez bouillir sans brasser jusqu'à ce qu'il soit dur dans l'eau froide. Mettez dans un plat beurré; quand elle est refroidie, étirez-la et coupez par bâtons.

CARAMEL

½ tasse de mélasse, 1 tasse de sucre, 2½ tasses de lait Elmhurst. Essence de vanille.

Faites bouillir de 15 à 20 minutes. Versez dans une rôtissoire beurrée et détaillez à votre gré, en carrés, losanges, etc.

FUDGE

1 tasse de sucre blanc, 1 tasse de cassonade, 1 tasse de sirop, ½ tasse de lait doux Elmhurst, ¼ de tasse de beurre fondu.

Faites bouillir 2½ minutes, puis joignez-y 2 cuillerées à thé de cacao. Faites bouillir encore 5 minutes, puis retirez du feu, et aromatisez avec 1 cuillerée à thé de vanille. Remuez. Dès que votre composition sera devenue en crème, mettez prendre dans une terrine beurrée, et détaillez en carrés, ou telle autre forme souhaitée.

BONBONS

❖

FONDANTS (Plain Taffy)

1½ livre de sucre brun, 1 tasse d'eau, 2 cuillerées à table de beurre, 2 cuillerées à table de vanille, 1 cuillerée à thé de jus de citron.

Faites fondre le sucre dans l'eau et faites bouillir jusqu'à ce que cela forme une boule molle. Ensuite ajoutez le beurre et faites bouillir jusqu'à ce que cela devienne dur dans l'eau froide. Ajoutez le jus de citron et laissez refroidir dans la lèchefrite.

WALNUT CRISP

1 tasse de mélasse noire, 1 tasse de sucre brun, 1 cuillerée à table de vinaigre, 1 cuillerée à table de beurre, 2 tasses d'amandes.

Dispersez les amandes dans une lèchefrite graissée. Faites cuire les autres ingrédients ensemble jusqu'à ce qu'ils crépitent dans l'eau froide. Versez le bonbon chaud sur les amandes. Cela ne devrait pas être trop épais.

CUBES AU COCO

3 tasses de sucre, ¼ de tasse de lait Elmhurst avec ¼ de tasse d'eau, et un demi-coco fraîchement râpé.

Faites cuire le sucre, le beurre et le lait en une boule molle, versez en brassant sur le coco râpé, et laissez refroidir dans les lèchefrites graissées.

BOULES DE "POP CORN"

Faites bouillir 1 livre de sucre avec assez d'eau pour dissoudre, jusqu'à ce qu'il devienne en boule molle. Versez en brassant dedans autant de "popped corn" que le bonbon mouillera. Travaillez vite afin que cela ne durcisse pas. Faites en boules de "pop corn" aussi rapidement que possible, collant du "pop corn" non mouillé dans préparation autour de chaque boule, afin de les rendre plus faciles à manoeuvrer.

BONBONS AU CITRON

3 livres de sucre brun, 3 tasses d'eau, 1 once de gomme arabique. Faites bouillir lentement (mijoter) pendant une demi-heure sur un feu bas; ajoutez l'once de gomme arabique, dissoute dans de l'eau chaude, et écrémez bien. Continuez de faire cuire jusqu'à ce que cela crépite en mettant dans l'eau froide. Aromatisez avec de l'essence de citron et laissez refroidir sur feuille de fer-blanc ou moules de fantaisie. Cela devrait être très cassant.

SEA FOAM BONBON

2 tasses de sucre brun, les blancs de 2 œufs, amandes. Faites bouillir le sucre avec assez d'eau pour couvrir, jusqu'à ce que cela forme une boule molle en laissant tomber dans l'eau. Battez les blancs des 2 œufs et brassez dans le sucre jusqu'à ce que cela épaississe. Mettez avec une cuiller sur papier graissé et ajoutez les amandes sur le dessus.

Cette Merveilleuse Guimauve "Campfire"

(CAMPFIRE MARSHMALLOW)



Fabriquée maintenant au Canada

C'est surprenant, la variété de délicieux plats sains que l'on peut préparer avec la guimauve Campfire. La Campfire est différente—plus qu'un simple bonbon. Elle est par elle-même un aliment nourrissant qui se mélange parfaitement avec d'autres aliments. Elle rend le mets le plus ordinaire délicieusement attrayant.

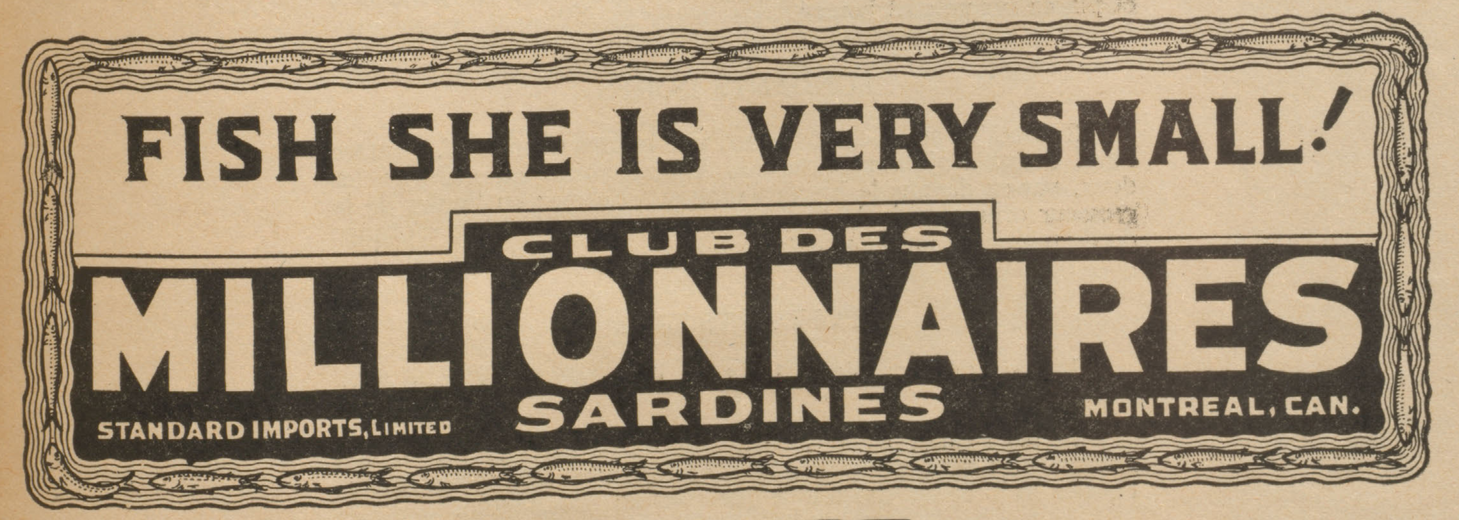
Ayez toujours en mains une provision de guimauve Campfire. Elle se conserve indéfiniment fraîche. Faite dans des conditions idéales, emballée dans des récipients étanches à l'air et expédiée fraîche chaque jour des cuisines Campfire. Les bonbons les plus purs et les plus inoffensifs pour les enfants.

Commandez la guimauve Campfire à votre marchand. Elle est emballée en boîtes de 12 onces et de 5 livres. Servez-vous en dans les poudings et gâteaux ou hachez-la avec des fruits. Servez-la au lieu de desserts préparés. Mettez-la dans les tartes, pâtés et salades. La Brochurette de Recettes Campfire contient de nombreuses suggestions qui sont les bienvenues des ménagères. Envoyez 5 centins en timbres et vous en recevrez une par retour du courrier.

Fabriquée au Canada par les fabricants des

CHOCOLATS LOWNEY

169, rue WILLIAM --- MONTRÉAL, Qué.







Caught before she's found much time to grow!

MILLIONAIRE SARDINES

BONBONS

❖

SUCRE À LA CRÈME

1 livre de sucre d'érable, ⅛ de cuillerée de crème de tartre, ½ tasse de lait Elmhurst.

Faites bouillir ensemble jusqu'à ce que, en ayant jeté quelques gouttes dans l'eau froide, il se forme en petites boules. Retirez du poêle et brassez jusqu'à ce qu'il soit en crème.

MACARONS AUX PISTACHES

1 cuillerée à soupe de farine, 1 tasse de pistaches écalées, 1 tasse de sucre en poudre, 2 blancs d'œufs seulement.

Ecalez les pistaches, enlevez la pelure et coupez-les bien fin; ajoutez le sucre, la farine et les blancs d'œufs battus en neige. Battez jusqu'à ce que le tout soit léger. Couvrez une assiette en fer-blanc, de papier beurré, sur laquelle vous laissez tomber le mélange du bout d'une cuiller. Faites cuire de 15 à 20 minutes dans un fourneau pas très chaud.

MACARONS À LA NOIX DE COCO

2 tasses de sucre blanc, 1 tasse de pistaches.

Mettez le sucre dans une casserole sur le feu, et brassez jusqu'à ce qu'il soit fondu; versez le liquide sur les pistaches, et placez sur un plat beurré.

FONDANTS DORÉS

2 tasses de sucre de confiseur, une orange et un œuf. Battez l'œuf avant d'ajouter le sucre. Après avoir bien mélangé les deux, versez dedans le jus de l'orange. Formez en boules de la grosseur ordinaire du bonbon, avec de petits morceaux d'orange ou de moitié de noix au centre.

FONDANTS LILY

½ tasse de sirop blanc, 1½ tasse de sucre, ⅓ de tasse d'eau chaude.

Faites bouillir sans brasser, jusqu'à ce qu'il prenne en fil. Lorsqu'il est un peu refroidi, battez jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Gardez froid et sec jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

TAFFY AUX POMMES

1 tasse de sucre brun, ½ tasse de sucre granulé, ½ tasse de sirop, 1 cuillerée à thé de vanille, ½ tasse d'eau, 1 cuillerée à table de beurre, ¼ de cuillerée à thé de sel.

Faites cuire le sucre, le sirop, le sel et le beurre jusqu'à ce que le sirop craque dans l'eau froide. Enlevez du feu et ajoutez de l'essence. Percez la queue de la pomme avec une petite broche, saucez-en une à la fois dans le sirop chaud et placez sur une lèchefrite beurrée pour refroidir.

BONBONS

❖

SUCRE AU COCO

Mettez 2 tasses de sucre blanc pour 1 tasse de lait Elmhurst. Faites bouillir lentement 45 minutes, et mettez en dernier lieu 1 tasse de coco râpé. Retirez du feu, et tournez environ 20 minutes jusqu'à ce qu'il soit en sucre.

Pour le faire à deux couleurs (rose et blanc), on ajoutera la même préparation que ci-dessus en mettant ½ cuillerée à thé de sucre granulé rouge avant d'y jeter le coco. Parfumez à la vanille en remuant constamment.

BONBONS À LA CRÈME DE PATATES

½ tasse de patates chaudes passées au pressoir, 2 tasses de sucre de confiseur, 2 tasses de coco, 1 once de chocolat.

Sassez le sucre dans les patates; ajoutez l'essence et le coco, du gingembre haché, des fruits ou noix en bonbons. Mélangez bien et étendez sur une petite assiette à gâteau, ou assiette à soupe. Faites fondre le chocolat et étendez sur le dessus en une couche mince. Quand ferme, coupez en carrés.

MARSHMALLOW (Guimauve)

1 cuillerée à table de gélatine, 3 cuillerées à table d'eau froide, 1½ tasse de sirop, ⅓ de tasse d'eau, 1 blanc d'œuf, du sel, 1 cuillerée à thé de vanille, cornstarch.

Trempez la gélatine dans l'eau froide; ajoutez ⅓ de tasse d'eau au sirop, et cuisez jusqu'à ce que cela fasse une boule dure. Jetez ceci sur la gélatine, en battant constamment. Ajoutez le blanc d'œuf, bien battu, le sel et la vanille. Battez jusqu'à ce que ce soit bien dur, et versez dans un plat saupoudré de cornstarch. Lorsque c'est dur, coupez en carrés, et roulez dans le cornstarch et sucre en poudre.

PISTACHES CROQUANTES (Peanut)

1 tasse de sirop de blé-d'inde, 1 cuillerée à table de vinaigre, 1 cuillerée à thé de vanille, 1 tasse de pistaches, ¼ cuillerée à thé de sel.

Faites cuire le sirop, le vinaigre et le sel, jusqu'à ce que cela forme une boule molle dans l'eau froide. Ajoutez les pistaches, versez dans un chaudron, et chauffez jusqu'à ce que ce soit brun. Enlevez du feu, ajoutez la vanille et versez dans une lèchefrite peu profonde et beurrée. Servez-vous d'une lèchefrite mince.

PINOCHE

2 tasses de sucre brun, ½ tasse de lait Elmhurst, 4 cuillerées à table de beurre, 1 tasse de noix, 15 gouttes de vanille.

Faites bouillir les trois premiers ingrédients jusqu'à ce qu'ils forment une boule molle dans l'eau froide. Enlevez du feu, ajoutez les noix et la vanille, battez en crème, versez dans une lèchefrite graissée, et quand froid coupez en carrés.

FUDGE DIVINITÉ DE GRACE

2 tasses de sucre, ⅔ de tasse d'eau bouillante, 1½ tasse de sirop de blé-d'inde, ¾ de tasse de noix, 2 blancs d'œuf, ½ cuillerée à thé de vanille.

Faites bouillir les trois premiers ingrédients jusqu'à ce qu'ils prenent en fil ou forment une boule dure dans l'eau froide. Versez le sirop graduellement dans les blancs d'œufs battus en neige épaisse, ajoutez les noix et la vanille. Battez en crème, versez dans une lèchefrite beurrée.

BONBONS

❖

DATTES OU FIGUES FARCIES

Enlevez les noyaux des dates, en faisant une belle ouverture d'un côté et remplissez cette ouverture avec un rouleau de crème non cuite, faite de la même manière que pour les noix à la crème ci-dessous. Pour les figues farcies, coupez chaque figue en deux et enveloppez un rouleau de crème avec.

NOIX À LA CRÈME

1 blanc d'œuf, 1 cuillerée à thé d'eau froide, de la glucose, essence au goût. Des noix non hachées.

Battez l'œuf, l'eau et l'essence dans un bol, et ajoutez graduellement le sucre, battant continuellement jusqu'à ce que le mélange reste mou et glacé. N'employez pas trop de sucre à la fois. Lorsque c'est assez épais pour pétrir, faites-en des boules, aplaties légèrement, et mettez la moitié d'une noix chaque côté.

TOFFEE DE JEAN

1 boîte de sirop d'une demi-livre, une chopine de crème fraîche Elmhurst, 2 cuillerées à thé de beurre.

Faites bouillir le sirop et le sucre ensemble, brassant continuellement. Lorsque cela bouille fort, ajoutez le beurre. Faites cuire jusqu'à ce que cela forme une boule dans l'eau froide. Brassez jusqu'à ce que ce soit crémeux. Versez dans petits moules beurrés.

CARAMELS DE GRACE

2 tasses de sucre brun, 1¾ tasse de sirop, ½ tasse de lait Elmhurst, ¼ de tasse de beurre, 1 cuillerée à thé de vanille, 1 tasse de noix hachées.

Faites cuire le sucre, le sirop, le lait et le beurre jusqu'à ce que cela forme une boule ferme dans l'eau froide. Enlevez du feu, ajoutez la vanille et les amandes, et versez dans une lèchefrite beurrée, et marquez en petits carrés.

AMANDES SALÉES

Faites blanchir les amandes en versant dessus de l'eau bouillante. Laissez faire pendant quelques minutes, enlevez les enveloppes et asséchez dans une serviette. Rôtissez dans beaucoup de beurre bouillant ou d'huile d'olive. Enlevez de la poêle et asséchez sur du papier brun, et arrosez de sel.

BONBONS AUX NOIX HICKORY

2 tasses de sucre, ½ tasse d'eau, de l'essence de citron ou vanille, 1 tasse d'amandes hickory.

Faites bouillir le sucre et l'eau, sans brasser, jusqu'à ce que ce soit assez épais pour faire un fil; placez le chaudron dans l'eau froide, ajoutez l'essence et brassez vite jusqu'à ce que ce soit blanc; brassez les amandes dedans; versez dans une lèchefrite graissée; quand froid, coupez en carrés.

GLACES ET MERINGUES, Etc.

POUR GÂTEAUX, TARTES.

❖

PRÉPARATION AUX FRUITS

2 tasses de sucre granulé, ⅔ de tasse d'eau bouillante, 2 blancs d'œufs, ¼ de tasse de noix hachées, 1 tasse mélangée de figues, raisins, citron, cerises et d'ananas, hachés finement.

Faites bouillir le sucre et l'eau sans brasser jusqu'à ce que le sirop fasse un fil; battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient secs; ajoutez le sirop graduellement, battant constamment; lorsque froid, ajoutez les noix et les fruits. Mettez entre gâteaux.

PRÉPARATION POUR BUTTER SCOTCH (sans sucre)

2 tasses de sirop léger, ½ tasse de beurre, ½ tasse de lait Elmhurst. Faites bouillir le sirop, le beurre et le lait ensemble, jusqu'à ce que ça forme une boule molle quand mis dans de l'eau froide. Laissez refroidir un peu sans brasser et versez pendant que c'est encore chaud, sur le gâteau. Des noix hachées peuvent être ajoutées pendant que la préparation est encore molle.

PRÉPARATION AU SUCRE BRUN

2 tasses de sucre brun, 1 tasse de lait Elmhurst, 1 cuillerée à table de beurre, 1 cuillerée à thé d'essence de vanille.

Faites cuire le sucre, le lait et le beurre ensemble jusqu'à ce qu'ils forment une boule molle dans l'eau froide; ajoutez la vanille. Battez jusqu'à ce que ce soit épais et étendez sur le gâteau. Des noix hachées peuvent être ajoutées, si désiré.

MERINGUE DE GELÉE

Le blanc de 1 œuf, ½ tasse de gelée de raisins, ou autre sorte de gelée.

Mettez le blanc d'œuf et la gelée ensemble dans un bol et battez avec un batteur d'œufs jusqu'à ce que ce soit épais. Etendez entre les gâteaux.

GARNITURE À LA CRÈME DE COCO

2 tasses de lait doux Elmhurst, ½ tasse de sucre blanc, 2 cuillerées à table de farine, 1 œuf, ½ tasse de coco.

Servez-vous de coco desséché et trempez-le dans le lait chaud.

GLACE À GÂTEAU

1 tasse de sucre en poudre, le jus d'un citron. Battez comme il faut et étendez sur le gâteau; il peut devenir nécessaire d'ajouter un peu d'eau pour éclaircir, de manière à pouvoir étendre sur le gâteau.

GLACE AUX NOIX

½ tasse de sucre, ½ tasse de crème douce Elmhurst, 1 blanc d'œuf, ½ tasse de noix de Grenoble hachées.

Mélangez bien et faites bouillir lentement, en remuant constamment. On peut se passer d'œuf, si on le désire, et employer toute sorte de noix.

GLACES

❖

CRÈME AUX FIGUES

¾ de livre de figues, ¾ de tasse de sucre, ½ tasse d'eau bouillante.

Hachez les figues très fin, ajoutez le sucre et l'eau bouillante. Faites cuire jusqu'à ce que ça épaississe. Si le mélange devient trop épais, ajoutez un peu d'eau. Quand c'est froid, mettez entre les gâteaux.

GLACE QUÉBEC

1 tasse de sucre, 2 blancs d'œufs battus en neige, ⅔ de tasse d'eau, 1 pincée de sel. Essence au goût.

Faites bouillir le sucre et l'eau sans brasser, pour en faire un sirop épais et quand ça bout, versez lentement sur les blancs d'œufs battus en neige. Brassez très vite le tout ensemble jusqu'à ce que ça devienne assez épais, puis ajoutez l'essence; il est alors prêt pour mettre sur les gâteaux. Le sucre brun peut être employé et on peut ajouter ¼ de cuillerée à thé de crème de tartre, après avoir battu le tout pendant quelque temps.

GLACE SIMPLE

1 blanc d'œuf, 1 tasse de sucre pulvérisé, 1 cuillerée à thé de citron, ¼ de cuillerée à thé de sel.

Mélangez le tout et battez pendant 5 minutes avec une fourchette; prêt à servir.

GLACE AU CAFÉ

2 tasses de sucre pulvérisé, 1 pincée de sel, humectez de café et ajoutez-y du beurre fondu. Mélangez jusqu'à ce que ce soit uniforme.

AU SIROP D'ÉRABLE

2 tasses de sucre pulvérisé, 1 pincée de sel, mélangée avec suffisamment de sirop d'érable pour adoucir. Etendez sur le gâteau. Vous pouvez vous servir de noix, si vous le désirez.

L'INFAILLIBLE

1 œuf, 1 tasse de sucre granulé, 3 cuillerées à soupe d'eau froide, 1 cuillerée à thé de vanille. (On peut employer 12 marshmallows, ou non).

L'œuf non battu, le sucre et l'eau doivent être mis dans bain-marie. L'eau devra bouillir continuellement. Battez, avec batteur d'œufs, pendant 7 minutes. Retirez du poêle, ajoutez les marshmallows, si désirés, et battez avec une cuiller, 2 minutes.

On peut se servir de ce glacé, soit chaud, soit froid, et on peut le faire de différentes manières, savoir:

(a) Employez du sucre brun et ¼ de cuillerée à thé de crème de tartre au lieu du sucre blanc.

(b) Pour gâteau aux fruits, ajouter ½ tasse de cerises maraschino et ½ tasse de noix de Grenoble hachées.

(c) Pour gâteaux "Rubané", ou "Combinaison", ½ tasse de raisins et ½ tasse de noix de Grenobles, hachées bien fin.

Avec cette recette vous êtes certaine de réussir, car il n'y a qu'à faire bouillir.

GÂTEAUX SPÉCIAUX

❖

GÂTEAU AUX CERISES

2 œufs, ¾ de tasse de sucre, ½ tasse de beurre, 2 cuillerées à table d'eau, 1 tasse de cerises, 1 cuillerée à thé de soude, 2 tasses (petites) de farine.

Faites cuire, et glacez avec telle glace qu'il convient.

GÂTEAU DES FRIANDS

½ tasse de lait Elmhurst, 1 tasse de sucre pilé, ½ tasse de beurre, 1 œuf (entier) et les blancs de deux autres, 2 tasses (avare) de farine, 1 cuillerée (grande) à thé de poudre allemande, 1 cuillerée à thé de vanille, 1 tasse de raisins égrenés, bien saupoudrés de farine.

Faites cuire dans un moule de forme carrée. Glacez avec une glace ordinaire ou au chocolat. Détaillez en carrés.

GÂTEAU D'OUTREMONT

1 tasse de cassonade, ½ tasse de beurre, 1 œuf, 1 tasse de lait sur Elmhurst, 1 tasse de raisins, 2 tasses de farine; 1 cuillerée à thé de soude (dissoute dans du lait), 1 cuillerée à thé de cannelle, ½ cuillerée à thé de clous de girofle et ½ cuillerée à thé de muscade râpée.

GÂTEAU SOLEIL

Les blancs de 7 œufs battus en neige ferme avec ½ cuillerée à thé de crème de tartre. Ajoutez 1 tasse de sucre, les jaunes de 5 œufs bien battus, 1 tasse de farine et 1 cuillerée à thé d'essence quelconque. Faites cuire en pain.

GÂTEAU AUX PÊCHES

Faites une abaisse de pâte à biscuit (à la poudre allemande), et roulez-la à l'épaisseur de ¼ de pouce. Détaillez au coupe-pâte, et beurrez-en la moitié. Mettez dessus ceux qui ne sont pas beurrés. Faites cuire, ouvrez-les, remplissez-les de pêches tranchées et saupoudrez-les de sucre. Servez vos gâteaux chauds avec crème fouettée. La crème est meilleure parfumée avec de l'essence d'amandes et parsemée ci et là d'amandes hachées.

GÂTEAU DE MAY

1 tasse de sucre pulvérisé, ½ tasse (petite) de beurre, 2 œufs bien battus, 1½ tasse de farine, ½ tasse de lait Elmhurst, 1½ cuillerée à thé de poudre à pâtisserie, 1 cuillerée à thé de vanille.

Lorsque le gâteau sera presque froid, glacez-le au sucre pulvérisé; mouillez avec un peu de crème ou de lait crémeux Elmhurst (parfumez à la vanille ou à l'essence d'amandes).

DESSERTS

❖

MOUSSE

1 tasse de crème Elmhurst, ½ cuillerée à thé de vanille, quelques grains de sel, 15 marshmallows, 2 tranches d'ananas en conserves, ¼ de tasse d'amandes.

Battez la crème jusqu'à ce qu'elle soit épaisse, ajoutez la vanille, le sel et les marshmallows, l'ananas et les amandes hachées en petits morceaux. Placez dans un moule qui a été beurré et essuyez avec un morceau de papier doux. Laissez refroidir complètement et enlevez du moule pour servir, garnissant de demi-tranches d'ananas, de marshmallows hachés en petits morceaux et arrangés comme des marguerites, et avec des cerises maraschino. Si on ajoute ¼ de tasse de sucre à la crème, ceci peut être laissé refroidir.

MOUSSE DE MARSHMALLOW ET D'ANANAS

1 livre d'ananas en conserves tranchées, ½ chopine de crème Elmhurst, 60 marshmallows.

Enlevez le jus de l'ananas; mettez une couche d'ananas dans un moule, ensuite une couche de marshmallows, coupés en morceaux. Répétez jusqu'à ce que l'ananas soit tout employé. Versez dedans ½ chopine de crème; laissez sur la glace ou dans un endroit très froid pendant 4 heures.

POMMES CUITES AVEC MARSHMALLOWS

6 pommes, 12 marshmallows, ¾ de tasse d'eau bouillante, 1 cuillerée à table de beurre.

Essuyez les pommes, enlevez les cœurs, coupez à travers la pelure à moitié pour faire points et placez dans une lèchefrite; gardez 6 marshmallows et mettez la balance, coupée en morceaux, dans le centre des pommes. Mettez de petits morceaux de beurre sur le dessus du marshmallow. Mettez de l'eau autour des pommes et faites cuire dans un four chaud jusqu'à ce que ce soit tendre, arrosant souvent. Ayez bien soin que les pommes ne perdent pas leur forme. Retirez du four, et mettez 1 marshmallow entier sur le dessus de chaque pomme, et remettez dans le fourneau jusqu'à ce qu'ils soient d'un brun clair. Retirez et mettez dans assiettes à dessert, entourées de sirop pris dans la lèchefrite, et servez chaud ou froid, avec de la crème Elmhurst.

CRÈME DE MARSHMALLOW

½ tasse de sucre, ¼ de tasse d'eau, 12 marshmallows, 1 blanc d'œuf.

Faites bouillir le sucre et l'eau en un sirop clair, mettez les marshmallows dans le sirop, mais ne brassez pas. Battez le blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il soit épais, et le sirop graduellement et battez jusqu'à ce que ce soit coulant. Servez comme sauce de pouding ou avec crème à la glace.

CRÈME À LA GLACE AUX MACARONS ET PÊCHES

Echaudez 2 tasses de lait Elmhurst. Battez 1 œuf et ½ tasse de sucre et ajoutez une partie du lait échaudé. Mettez le tout dans un bain-marie et faites cuire jusqu'à ce que ce soit épais, brassant continuellement. Ajoutez 1 tasse de miettes de macarons sèches et froides. Ajoutez 1 tasse de pulpe de pêches faite en pressant les tranches de pêches à travers un tamis, et 1 tasse de crème Elmhurst, fouettée épaisse. Faites geler, vous servant de 3 parties de glace cassée pour 1 partie de sel.


La plus ancienne Maison de Cacao et de Chocolat du Monde
Fondée en 1728
J. S. FRY & SONS, LTD.
BY APPOINTMENT
"Maman achète toujours du Fry"
Cacao Fry
LES Mamans anxieuses de voir leurs petits se développer normalement ne manquent pas de leur donner régulièrement une tasse de Cacao Fry deux fois par jour. Le Fry est un merveilleux aliment. Les savants soutiennent que le corps humain y trouve tout ce qui lui est nécessaire pour se développer, qu'il s'agisse des muscles, des nerfs ou des os. Et sa saveur est si délicieuse qu'il est un véritable régal pour tous.
224F
Ne manquez pas de toujours avoir à la maison une boîte de Fry. L'expérience de 200 ans vous garantit qu'il est le meilleur Cacao du monde.

DESSERTS

❖

MACÉDOINE DE FRUITS

1 once de gélatine, 1 tasse d'eau bouillante, 3 bananes, ¼ de livre de raisins blancs, ¼ de raisins bleus, 2 oranges, 4 onces de sucre, 1 once de peanuts, 1 bouteille de vin blanc. Faites dissoudre la gélatine dans l'eau chaude. Disposez les fruits dans un moule d'une jolie manière, ajoutez la gélatine au vin blanc et servez très froid.

CRÈME BAVAROISE

Ajoutez ½ once de gélatine et deux onces de sucre à 1 chopine de lait Elmhurst et remuez sur le feu jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Fouettez une tasse de crème Elmhurst que vous parfumerez de quelques gouttes de vanille. Mélangez-la avec la gélatine dissoute. Quand elle commencera à durcir, versez-la dans un moule lavé à l'eau froide. Pour servir, renversez sur un plat et décorez de fruits confits.

BLANC-MANGER AU CARAMEL

Faites dissoudre 1 once de gélatine dans ½ tasse d'eau chaude. Faites cuire ½ tasse de sucre en caramel, ajoutez alors la gélatine dissoute, 3 tasses de crème Elmhurst, ½ tasse de sucre et quelques gouttes de vanille. Coulez dans des petits moules et laissez durcir. Servez avec une sauce crème.

CRÈME CHESTER

Hachez fin ½ tasse de figues, ajoutez le jus de 2 oranges, faites dissoudre une demi-once de gélatine dans une demi-tasse d'eau bouillante. Fouettez deux tasses de crème Elmhurst, ajoutez-y ½ tasse de sucre, les figues et ½ tasse de riz bouilli. Mélangez avec précaution et laissez durcir dans un moule. Servez avec de la crème.

CRÈME CHARTREUSE

Mettez ½ once de gélatine dans une casserole avec ½ tasse d'eau et quelques pelures d'orange. Laissez dissoudre lentement pendant ½ heure. Mettez dans 1 tasse le jus d'une orange et d'un citron, remplissez la tasse d'eau froide, ajoutez à la gélatine et faites chauffer sans bouillir. Retirez alors du feu, ajoutez 2 œufs bien battus, versez dans un moule et laissez durcir.

PÊCHES À LA REINE

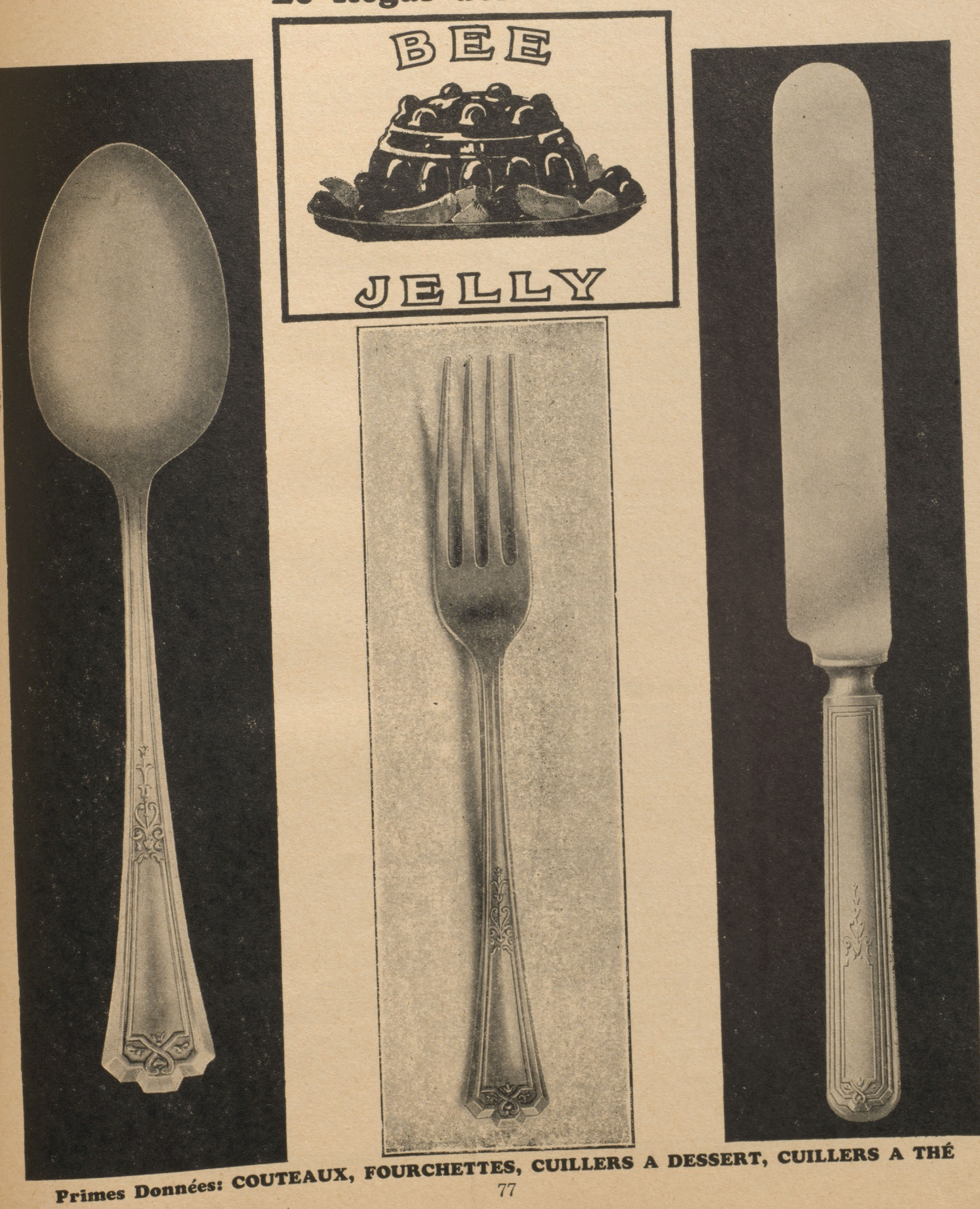
Faites dissoudre 1 once de gélatine dans 1 tasse de lait Elmhurst sucré. Passez au tamis assez de pêches pour faire un demiard de pulpe; ajoutez-le à la gélatine ainsi qu'une tasse de crème Elmhurst fouettée. Versez dans un moule et laissez durcir. Pour servir, décorez de moitiés de pêches remplies de crème fouettée.

Voici les Primes Rogers

Nous donnons l'une de ces primes, à votre choix, avec tout achat de trois paquets de Gelée **"BEE".** Une occasion merveilleuse de vous procurer une coutellerie complète "Rogers", sans aucun déboursé pour vous !

UNE GELÉE PURE ET COMPLÈTE --- VENDUE PARTOUT

Le Régal des Enfants



Primes Données: COUTEAUX, FOURCHETTES, CUILLERS A DESSERT, CUILLERS A THÉ

DESSERTS

❖

CRÈME CUITE AU FOUR

2 tasses de lait Elmhurst, 1 tasse de sucre, 4 œufs, de l'essence de vanille.

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre et brassez-les dans le lait bouillant; continuez de brasser jusqu'à ce que les œufs et le lait soient pris; laissez refroidir et ajoutez l'essence de vanille. Battez les blancs d'œufs en neige et mettez sur le dessus de la cossetarde. Vous pouvez mettre ce mélange soit dans un grand plat ou dans des verres à cossetarde.

POUDING À L'ORANGE

5 oranges, 1 tasse de sucre (petite), 2 tasses de lait Elmhurst. 2 œufs, 1 cuillerée à soupe de farine, 1 cuillerée à soupe de sucre,

Choisissez des oranges juteuses et sucrées, ôtez l'écorce et coupez-les en tranches minces, ôtez les graines, puis jetez le sucre dessus. Faites bouillir le lait au bain-marie, ajoutez les jaunes d'œufs bien battus, la farine délayée avec un peu de lait froid; brassez jusqu'à ce que ça devienne épais, puis versez sur les fruits. Battez les blancs bien en neige et étendez sur le pouding pour en faire une meringue, saupoudrez de sucre et faites prendre au fourneau quelques minutes. Servez froid.

Les fraises ou autres fruits peuvent remplacer les oranges. Les pêches font un pouding délicieux.

CRÈME ESPAGNOLE

4 tasses de lait Elmhurst, ½ boîte de gélatine, 4 œufs, ⅔ de tasse de sucre.

Faites tremper la gélatine dans le lait toute la nuit; le matin ajoutez le sucre aux jaunes d'œufs battus, mettez dans la gélatine et le lait, brassez beaucoup. Ajoutez les blancs battus en neige. Mettez de l'essence, si vous le désirez. Faites prendre dans un moule dans une place froide et servez comme la crème à la glace.

TAPIOCA

2 tasses de lait Elmhurst, ½ tasse de sucre, 2 cuillerées à soupe de tapioca moulu, 2 œufs, une pincée de sel.

Faites cuire le lait, le tapioca et le sucre environ 10 minutes dans un bain-marie. Ajoutez les jaunes d'œufs battus et une pincée de sel; puis les blancs d'œufs battus en neige. Quand c'est refroidi, versez sur des confitures aux pêches, coupées en petits morceaux. Servez avec de la crème fouettée, si vous le désirez.

BLANC-MANGE

1 tasse de sucre, 4 tasses de lait Elmhurst, 1 petite poignée de mousse d'Irlande et de l'essence de citron.

Lavez bien la mousse, mettez dans un vaisseau et versez le lait dessus. Mettez ce vaisseau bien fermé dans un autre vaisseau rempli d'eau bouillante, laissez reposer jusqu'à ce que la mousse épaississe le lait; puis coulez dans un tamis bien fin; ajoutez le sucre et l'essence au goût. Mouillez le moule dans l'eau froide, versez le blanc-mange dedans et mettez-le au froid jusqu'à ce qu'il soit bien pris. Décollez les côtés du moule et tournez-le dans un plat en porcelaine ou en cristal. Servez avec du sucre et de la crème.

DESSERTS

❖

SORBET AUX RAISINS (Grapes)

1 chopine de jus de raisins, 1 tasse de sucre, 1 pinte de lait Elmhurst.

Faites chauffer le jus de raisins et faites fondre le sucre dedans. Mélangez bien avec le lait froid; gelez immédiatement. Ceci fait un sorbet couleur de lilas.

SORBET AU CITRON

Le jus de 3 citrons, 1½ tasse de sucre, 1 pinte de lait Elmhurst.

Mélangez le jus et le sucre, brassant continuellement, en ajoutant tranquillement du lait très froid. Si on l'ajoute trop vite, le mélange caillera. Cependant ceci ne changera pas le goût. Gelez et servez.

CRÈME À L'ORANGE

¼ de tasse de jus d'orange, 1 cuillerée à thé de jus de citron, 1 tasse de sucre pulvérisé, ¼ de tasse de crème épaisse Elmhurst.

Mélangez le tout et battez bien. Laissez refroidir dans un endroit frais pendant au moins 1 heure avant de servir. Servez sur du cottage pouding, ou un simple pouding à la vapeur.

CRÈME À LA GLACE CUITE

1 pinte de lait Elmhurst, 1 cuillerée à table de farine, ½ tasse de sucre, 1 œuf, 1 pinte de crème légère Elmhurst, 2 cuillerées à thé de vanille.

Battez les œufs avec la farine, le sucre et un peu de sel, et ajoutez graduellement à la pinte de lait échaudé. Cuisez dans un bain-marie pendant 15 minutes, tournant continuellement. Quand c'est froid, ajoutez la crème et faites geler. Ceci fait 2 pintes de crème à la glace.

BANANES CUITES AU FOUR

6 bananes, ⅓ de tasse de sucre, 2 cuillerées à table de beurre, 2 cuillerées à table de jus de citron. Enlevez la pelure, coupez les bananes en deux, sur la longueur, mettez dans une lèchefrite basse. Crèmez le beurre et le sucre, mélangez le jus de citron avec et servez-vous de la moitié du mélange pour arroser les bananes. Cuisez 20 minutes dans un four lent, vous servant du restant du mélange de beurre pour arroser les fruits, pendant la cuisson. Servez comme dessert.

POMMES ROSES

Pelez et enlevez les cœurs des pommes, mettez dans une casserole ou lèchefrite, avec du sucre et couvrez d'eau; faites cuire lentement, jetant dedans assez de bonbons de cannelle rouge pour colorer le sirop. Remplissez le milieu des pommes avec de la crème fouettée Elmhurst et des amandes.

ESSENCE À L'ÉRABLE

1 cuillerée à thé de sirop d'érable peut être ajoutée au lieu des bonbons, et les pommes cuites jusqu'à ce qu'elles soient transparentes.

SANDWICHES

❖

GARNITURE POUR SANDWICHES À LA VIANDE

Deux tasses de crème ou de lait Elmhurst 2 grandes cuillerées à table de farine, les jaunes de 4 œufs, gros comme un œuf de beurre. Ajoutez 1 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à thé de moutarde préparée, poivre noir et rouge au goût. Battez bien les œufs, puis ajoutez les autres ingrédients, mettez dans une bouilloire double et faites cuire jusqu'à ce que cette sauce soit épaisse, en brassant constamment pour éviter les mottes. Aussitôt refroidie, ajoutez en brassant ½ tasse de jus de citron. Puis mêlez à votre viande hachée menu telle que veau, langue, jambon, poulet, etc. Avec cette recette on peut employer la viande fraîche ou la viande marinée. On varie en employant du cresson haché, de la laitue, du persil, des olives, etc. Tous ces ingrédients exigent d'être hachés en pièces menues.

SANDWICHES DE LANGUE ET DE VEAU

Broyez dans la machine à hacher la viande votre langue et veau, ayant eu soin auparavant d'en enlever le gras, croquant et la peau. Mouillez un peu avec du bouillon ou autre potage, assaisonnez fortement au paprika et avec un peu de muscade pilée. Etalez légèrement sur du pain blanc et servez froid. Une sandwich à moitié chaude n'est jamais appétissante. Si vous préférez une sandwich de salade, ajoutez à votre mélange de viande un peu de mayonnaise. Autre sandwich exquise qui demande d'être servie tout de suite est faite avec du pain sur lequel on met une légère couche de beurre, une feuille croustillante de capucine ou une branche de cresson, puis une couche très mince de poulet bien assaisonné avec un peu de mayonnaise.

LA FAMEUSE CLUB SANDWICH

Faites rôtir d'un beau blond des tranches de pain et beurrez-les tandis qu'elles sont encore chaudes. Placez entre les tartines beurrées une feuille de laitue, des tranches minces de poulet rôti (froid), des olives et des marinades hachées très menu, quelques tranches de bacon chaud croustillant, une couche de mayonnaise, une autre feuille de laitue, puis l'autre tranche de pain rôti. On ajoute quelquefois des tomates. C'est un mets délicieux pour le souper du dimanche.

AUTRES MÉLANGES AU GRAS

1. Egales quantités de jambon et de poulet, hachés menu et assaisonnés avec du kari (curry powder).

2. Une tasse de poulet rôti (froid), 3 olives, 1 cornichon ou petit concombre mariné, 1 cuillerée à table de capucines. Mélangez et hachez bien le tout, puis assaisonnez avec mayonnaise.

3. Parties égales de dinde rôtie (froide), de rôti de bœuf froid, de jambon bouilli et de langue. Assaisonnez avec marinades hachées et mélangées avec mayonnaise.

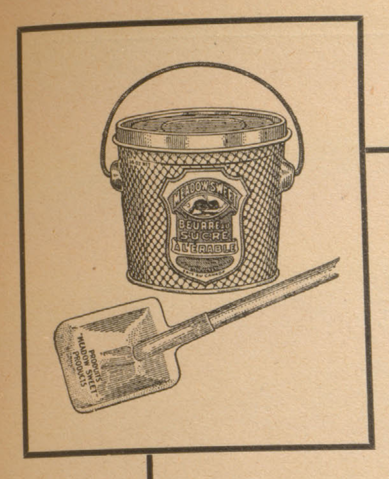
4. Veau rôti froid, haché menu avec des œufs durs. Aromatisez à la sauce piquante ou catsup.

5. Tranches minces de veau rôti masquées de marinades hachées.

6. Poulet rôti (froid), et le quart de son volume d'amandes mondées. Hachez très menu et faites-en une pâte en ajoutant de la crème Elmhurst.

SANDWICHES AU FROMAGE

A 2 cuillerées à table de beurre fondu ajoutez 1½ cuillerée à table de farine dans ½ chopine de lait Elmhurst. Faites cuire en pâte épaisse. Retirez du feu, et ajoutez paprika et sel au goût, puis ¼ cuillerée à thé de moutarde française. Travaillez-y 1 grande tasse de fromage râpé. Se conserve une semaine.



Les Enfants les Préfèrent au Beurre de Crémerie !

Les Beurres de Sucre "Meadow-Sweet" font un vrai régal d'une simple beurrée de pain. Quel goût délicieux ! Ce n'est pas étonnant que les enfants ne s'en rassasient jamais.

Étendez-le sur le pain comme vous le faites avec du beurre ordinaire. Les enfants le préfèrent au beurre de crémerie, et il est plus économique.

PUR - APPÉTISSANT - ÉCONOMIQUE

Fabriqué par la

"Meadow-Sweet" Cheese Mfg. Co., Limited = Montréal



Les Médecins Recommandent

Le Beurre de Peanut comme le produit le plus nourrissant qu'une personne peut manger. Pour les enfants il n'y a rien de mieux pour leur santé; le goût en est très appétissant. Le

BEURRE DE PEANUT

"MEADOW-SWEET"

est *absolument pur*. C'est un mélange de peanuts de Virginie et d'Espagne, les meilleurs qui soient. Une fois les noix écalées et rôties au degré voulu, on enlève les coeurs amers et la pellicule. Puis elles sont moulues en un beurre doux et crémeux, on y ajoute seulement une pincée de sel et ce délicieux produit est empaqueté en verres ou en chaudières de différentes grandeurs. Aucun autre ingrédient n'est employé dans ce beurre de peanut.

VOTRE ÉPICIER EN VEND

"Meadow-Sweet" Cheese Mfg. Co., Limited = Montréal

LA VALEUR DU LAIT COMME NOURRITURE

❖

Le lait est l'aliment le plus parfait, le plus complet et, par conséquent, le plus important que nous ayons. Tous les éléments nutritifs dont nous avons besoin, graisses, hydrates de carbone, matières albuminoïdes, sels minéraux et eau, s'y trouvent sous des formes immédiatement utilisables. On peut donc dire, à cause de cela, que, même au prix où il se vend, le lait peut être considéré comme l'aliment le plus économique.

C'est un aliment indispensable, non seulement pour l'enfant, mais aussi pour l'adulte. On constate que certaines races humaines ne vivant que de légumes et ne buvant pas de lait sont courtes de tailles, et que les individus y meurent en moyenne très jeunes. Au contraire, les peuples grands buveurs de lait ont une longévité beaucoup plus grande, et leurs descendants sont beaucoup plus beaux et plus forts. Tandis que les premiers n'ont pratiquement rien fait, ceux-ci se sont toujours montrés plus actifs, et ils ont fait leur marque dans toutes les sphères de l'activité humaine, en litérature, en art, en science, en politique. Aux Etats-Unis, par exemple, il se boit beaucoup plus de lait dans les Etats du Nord que dans ceux du Sud. Il ne s'en boit presque pas dans les tropiques, et pas du tout en Chine ni au Japon.

Le lait se compose d'une partie liquide, l'eau, et d'une partie solide, comprenant: la crème, les hydrates de carbone, les matières albuminoïdes et les sels minéraux.

La crème. La crème est contenue dans le lait sous forme de gouttelettes plus ou moins fines selon les troupeaux. Et comme elles sont plus légères que l'eau elles viennent reposer à la surface ou encore, on peut les séparer du lait par la centrifugation.

La crème est très riche en Vitamine A. On sait que cette Vitamine a une très grande influence sur la croissance en géneral, et qu'une formule diététique, dépourvue d'aliments renfermant cette Vitamine, en plus des troubles de la nutrition, cause une maladie grave de l'œil, que l'on appelle "xerophtalmie". D'un autre côté, contrairement à l'opinion admise pendant longtemps, la crème, et non les matières albuminoïdes, est l'élément du lait le plus difficile à digérer. L'ébullition, tout en n'affectant pas la Vitamine A, rend la crème plus facilement digestible.

SOINS DE L'ENFANCE

❖

Hydrates de carbone. Les hydrates de carbone contenus dans le lait sont communément appelés: sucre de lait ou lactose. Ce sucre a ceci de particulier qu'on ne le rencontre que dans le lait. Il est de digestion assez difficile, et il favorise, jusqu'à un certain point, les fermentations intestinales.

La chaleur le modifie sensiblement, et le rend, lui aussi, plus facilement digestible.

Matières albuminoïdes. Le lait de vache contient deux fois plus de matières albuminoïdes que le lait humain. L'opinion générale était, il n'y a pas très longtemps, que les matières albuminoïdes étaient la cause des troubles digestifs de l'enfance. On sait maintenant qu'il n'en est pas ainsi. Néanmoins, la chaleur en détruit une grande partie, et les rend plus facilement digestibles, comme la crème et le lactose.

Sels minéraux. Le lait de vache contient, comme le lait humain d'ailleurs, tous les sels minéraux dont on puisse avoir besoin moins un: le fer.

Mais on sait que le foie de l'enfant, à la naissance, contient une réserve de fer suffisante pour satisfaire à ses besoins jusqu'au sixième mois, alors qu'il peut s'en procurer à d'autres sources, entre autres dans le règne végétal.

Mais tandis que le lait pur est, à lui seul, un plus grand facteur de santé que tout autre aliment simple quel qu'il soit, le lait impur peut être tenu responsable de plus de maladies et de morts que tout autre aliment quel qu'il soit. C'est en effet un milieu de culture idéal pour tous les microbes pathogènes, et à peu près toutes les bactéries s'y développent très vite, en particulier, le bacille de la tuberculose, celui de la fièvre typhoïde et celui de la diphtérie. On a même rapporté récemment que le lait pouvait transmettre le germe de la paralysie infantile.

Il va sans dire alors que des mesures très sévères doivent être prises pour empêcher la dissémination de ces maladies par le lait. Et de ces mesures, celle qui a, jusqu'ici, donné les résultats les plus appréciables et les plus sûrs, c'est, sans contredit, la pasteurisation.

La pasteurisation. Elle consiste à porter le lait à quelques degrés plus bas que le degré d'ébullition, et à le refroidir brusquement. Elle a pour but de détruire les principaux microbes, sans pour cela altérer, de façon défavorable, la composition chimique du lait.

Quand elle est bien faite, elle empêche la contamination par le bacille de la tuberculose, de la typhoïde ou des autres maladies. Et on n'a jamais entendu parler d'une épidémie qui aurait été propagée par un lait pasteurisé, mais **bien pasteurisé.**

Buvons donc du bon lait, et donnons-en à boire à nos enfants, et nous formerons une race puissante et forte, physiquement et moralement.

BOISSONS

❖

LIQUEUR DE RAISINS

Sur 1 gallon de raisins écrasés, jetez 1 gallon d'eau. Laissez reposer durant 8 jours, puis écumez-le avec soin. Pour chaque gallon de sirop, donnez 3 livres de sucre blanc, que vous ajouterez en remuant constamment. Mettez reposer durant 10 à 12 heures avant d'embouteiller.

SIROP DE VINAIGRE FRAMBOISÉ

Dans une bassine, mettez 1 pinte de bon vinaigre blanc. Faites infuser dans ce liquide les framboises épluchées, ayant soin de les bien couvrir avec le liquide. Mettez reposer pendant 10 à 12 jours, ensuite passez le tout au travers d'un linge. Clarifiez 3 livres de sucre, ajoutez le vinaigre et mettez sur le feu jusqu'à ce que le sirop fasse un ou deux bouillons. Faites refroidir et mettez en bouteilles, ayant soin de les bien boucher.

SIROP AUX FRUITS

Les sirops aux fruits sont préparés en lavant les fruits et si nécessaire faire cuire dans un bain-marie jusqu'à ce qu'ils soient tendres, ensuite filtrez à travers une toile. Servez-vous d'une livre de sucre par chopine de jus. Mélangez ensemble et laissez venir au point de bouillir.

SIROP D'ORANGES

4 oranges, 3 citrons, 4 livres de sucre blanc, 2 onces d'acide tartrique.

Râpez la peau jaune des oranges (pas la partie blanche), ajoutez l'acide et le sucre, puis jetez sur le tout 2 pintes d'eau bouillante. Aussitôt refroidi, ajoutez le jus des oranges et des citrons. Mettez reposer 24 heures, clarifiez et embouteillez. Pour en faire un breuvage, prenez 1 cuillerée à table pour chaque tasse d'eau.

VIN DE GINGEMBRE

½ livre de cannelle, 4 onces de piment, 2 onces de macis, ¾ d'once de capsicum, ¾ de livre de gingembre, 5 gallons d'alcool.

Macérez et filtrez, après avoir fait tremper 15 jours. Maintenant faites un sirop: 30 livres de sucre, ½ livre d'acide tartrique, 1½ livre de crème de tartre dissoute dans de l'eau chaude. Clarifiez avec les blancs de 2 œufs et ajoutez de l'eau douce pour fo1mer 40 gallons. Colorez avec de la cochenille, et laissez reposer 6 mois avant de vous en servir.

BIÈRE AU HOUBLON

Faites bouillir, puis filtrez 1 poignée de houblons, à laquelle vous ajouterez 1 chopine de mélasse et assez d'eau pour en tirer 2 gallons de liquide. Lorsque le tout sera tiède, ajoutez 1 gâteau de levain et mettez reposer toute la nuit. Ecumez soigneusement avant d'y ajouter 1 cuillerée à table de pyrole (wintergreen).

BOISSONS

❖

Les enfants et les jeunes gens encore en croissance ne devraient boire ni café, ni thé. Ne prendre jamais ni thé ni café à jeun, à moins que cela ne soit prescrit par le médecin.

THÉ

Pour faire le thé. Prenez une cuillerée à café de thé par chaque tasse d'eau bouillante. Echaudez la théière avec de l'eau bouillante, mettez-y le thé, versez dessus l'eau bouillante et laissez la théière couverte de 3 à 5 minutes.

CAFÉ

Pour faire du café filtré.—Prenez une cuillerée à soupe de café pulvérisé par une tasse d'eau bouillante. Echaudez la cafetière. Mettez le café dans une passoire ou dans un sac de mousseline avant de mettre dans la cafetière; mettez-la sur le fourneau de cuisine. Ajoutez graduellement l'eau bouillante et permettez-lui de filtrer. Couvrez-la dans les intervalles entre nouvelles additions d'eau. Si vous voulez qu'il soit plus fort, il faut le refiltrer. Ceci est considéré comme la manière la plus économique de préparer le café. Le sac de café doit être tenu dans de l'eau froide et il ne faut pas permettre qu'il sèche pendant le temps entre ses usages.

CACAO POUR LE PETIT DÉJEUNER

2 tasses de lait Elmhurst bouilli, 2 tasses d'eau bouillante. Quelques grains de sucre, 2 cuillerées à soupe de cacao préparé, 2 à 4 cuillerées à soupe de sucre.

Mélangez les ingrédients dans la casserole ; versez-y graduellement en remuant l'eau bouillante et faites cuire pendant 5 minutes. Ajoutez du lait et faites cuire encore pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit tout à fait sans grumeaux. Remuez avec le battoir à œufs afin d'empêcher la formation d'une peau albumineuse au dessus.

CHOCOLAT

1½ tablette de chocolat de Baker, 4 cuillerées à soupe de sucre, quelques grains de sel, 1 tasse d'eau bouillante, 4 tasses de lait Elmhurst. Faites bouillir le lait, faites fondre le chocolat dans une petite casserole mise au dessus de l'eau chaude; ajoutez du sucre, du sel, et graduellement tout en remuant, de l'eau bouillante; lorsqu'il est sans grumeaux, mettez-le sur le feu et faites bouillir pendant 1 minute, ajoutez au lait bouilli. Remuez en battant avec le battoir à œufs et servez. La crème fouettée peut être servie sur le chocolat.

PAIN

❖

PAIN CANADIEN

3 pintes de farine, plus ou moins, 1 cuillerée à soupe de sel, 4 tasses d'eau tiède, 1 gâteau de levain sec.

Laissez le gâteau de levure se dissoudre dans ½ tasse d'eau tiède pendant à peu près 30 minutes. Mettez le sel dans le bol pour mélanger. Ajoutez l'eau et assez de farine pour faire une pâte ressemblant à une pâte à crêpes. Ajoutez la levure et battez pendant 2 ou 3 minutes. Mettez dans un endroit chaud pour laisser lever pendant toute la nuit. Le matin, la pâte molle devrait avoir doublé son volume. Ajoutez assez de farine pour faire une pâte assez dure pour ne pas coller aux mains ou à la planche à pétrir. Quand la farine est bien mélangée, retournez la masse sur la planche à pétrir et pétrissez pendant 2 à 3 minutes. Laissez lever la pâte de nouveau, jusqu'à ce qu'elle ait doublé son volume, puis mettez dans moules, plaçant légèrement. Couvrez bien et laissez la pâte doubler son volume. Faites cuire dans un four modéré jusqu'à ce que le pain soit joliment bruni et soit léger quand on le retire du moule.

PAIN AU MIEL

1 gâteau de levain, 1 tasse de lait bouilli Elmhurst, 1 quarteron de beurre, 1 quarteron de sucre, 1 pincée de sel, 1 œuf bien battu.

Faites dissoudre le levain dans le lait bouilli Elmhurst, ajoutez-y le beurre, le sucre, le sel et l'œuf bien battu, puis 3 tasses de farine. Battez 2 minutes; ajoutez environ 1 tasse de farine, pétrissez et laissez lever. Travaillez la pâte davantage, roulez-la à ¼ pouce d'épaisseur. Masquez avec crème au miel, roulez la pâte; laissez revenir et cuisez à four modéré.

CRÈME AU MIEL

½ livre de noix de Grenoble hachées fin, 1 quarteron de raisins épépinés et hachés fin, 1 tasse de miel.

PAIN CHAUD DE TANTE ÉMILIE

1 tasse de crème, ou 1 demi-tasse de lait gras Elmhurst et une demi-tasse de crème Elmhurst, 1 tasse de sucre, 1 œuf.

Mettez assez de soda pour adoucir la crème et de farine pour rouler. Faites cuire dans un fourneau bien chaud.

PAIN D'ÉPONGE

6 œufs battus séparément, 2 tasses de sucre, 2 tasses de farine, 2 cuillerées de crème de tartre, 1 cuillerée de soda échaudé avec du vinaigre, 1 verre à pied de vin blanc, de l'essence de citron au goût.

Mélangez, mettez dans des moules et faites cuire.

PAIN DE SAVOIE

Pour 1 livre de sucre blanc, on prend 16 œufs que l'on bat pendant 1 heure. Il est préférable de battre en neige quelques blancs d'œufs à part et de les ajouter ensuite aux autres; après avoir battu les œufs, on ajoute 2 cuillerées de crème de tartre et 1 de soda. On met ensuite dans les œufs battus 1 livre de farine, poignée par poignée que l'on brasse avec une palette de bois, jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé. Après avoir beurré les moules, on fait cuire par un feu modéré.

Confitures St. Williams



Notre fabrique est située parmi les vergers de l'un des plus beaux districts fruitiers du Canada. C'est parce que nos fraises et nos framboises sont fraîches et fermes lorsqu'elles arrivent à notre fabrique que nos confitures conservent toute la délicatesse de saveur des fruits eux-mêmes.

PAIN

❖

PAIN BLANC

5 tasses de farine sassée; 2 tasses d'eau, 2 tasses de lait Elmhurst, 2 gâteaux de levain comprimé, 3 cuillerées à soupe de sucre, 1 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à thé de beurre ou saindoux.

Ebouillantez le lait et l'eau et pendant que c'est bouillant, versez sur le beurre, le sucre et le sel, faites dissoudre le levain dans ¼ de tasse d'eau tiède. Quand le lait et l'eau sont tièdes, mettez dans le contenu 4 tasses de farine sassée, ajoutez le levain et battez avec 1 cuiller en bois, pendant 5 minutes, puis ajoutez de la farine petit à petit jusqu'à ce que la pâte soit assez dure pour la mettre sur votre planche à pétrir. Vous pouvez mettre plus ou moins de 4 tasses de farine, cela dépend de la température de la farine. Pétrissez votre pâte jusqu'à ce qu'elle devienne molle et élastique et cesse de coller aux doigts; ajoutez de la farine petit à petit. Il faut pétrir la pâte environ 15 minutes, puis mettez-la dans un bol en grès que vous aurez eu soin de beurrer, couvrez-la avec une serviette bien propre et laissez-la lever dans un endroit assez chaud jusqu'à ce qu'elle ait atteint deux fois son volume, à peu près 2 heures. Du moment que la pâte est légère, pétrissez-la encore et remettez-la dans votre plat et laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle devienne très légère, à peu près encore 1 heure. Dès qu'elle est assez légère, mettez-la dans des moules à pain bien beurrés ou coupez-la en petits rolls et laissez la pâte lever encore 1½ heure, puis faites cuire dans un fourneau modérément chaud environ 60 minutes.

PAIN ÉCONOMIQUE

4 tasses de farine préparée, 1 cuillerée à soupe de sucre, 1 pomme de terre moyenne bouillie et pilée; lait Elmhurst et eau.

Tamisez ensemble la farine et le sucre, incorporez la pomme de terre pilée, puis ajoutez assez d'eau ou de lait pour former une pâte lisse et de bonne consistance. Versez lentement dans un moule à pain bien graissé, vernissez le dessus avec un couteau trempé dans du beurre fondu et laissez reposer dans un endroit chaud environ 30 minutes. Faites cuire à four modéré environ 1 heure. Démoulez, humectez le dessus avec quelques gouttes d'eau froide et laissez refroidir avant de le mettre dans la boîte à pain.

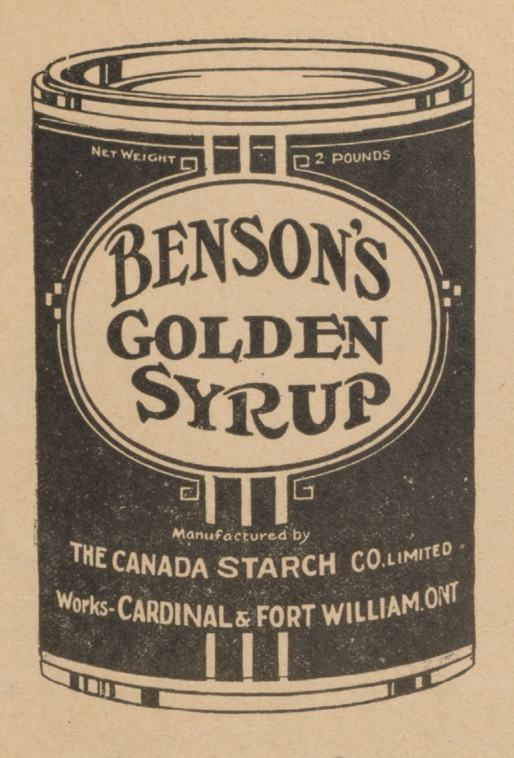
PAIN AU LAIT

1 gâteau de levain comprimé, 1 pinte de lait Elmhurst bouilli et refroidi, 3 pintes de farine sassée, 2 cuillerées à table de sucre, 2 cuillerées à table de saindoux ou de beurre fondu, 1 cuillerée à table de sel.

Faites votre détrempe de levain et de sucre dans le lait tiède. Ajoutez 1½ pinte de farine sassée. Battez jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Couvrez et mettez lever 1½ heures dans un endroit chauffé. Quand elle est légère, ajoutez le saindoux ou le beurre, la balance de la farine et le sel. Travaillez-la jusqu'à ce qu'elle soit douce et élastique. Mettez dans un bol bien graissé. Couvrez et laissez lever jusqu'au double de son volume, environ 2 heures.

Moulez en pains, rangez dans les moules bien graissés, ayant eu soin de ne les remplir qu'à moitié. Couvrez et laissez revenir de nouveau jusqu'à double volume, environ 1 heure. Cuisson de 40 à 50 minutes.







Ces produits simplifieront la confection de vos repas

LE SIROP DE MAÏS CROWN BRAND est sain et économique. Délicieux sur Crêpes et sur Gaufres, ou étendu sur un morceau de pain.

LE SIROP DORÉ BENSON est aussi pur et aussi sain, mais plus épais et un peu plus sucré. Si vos goûts vous portent vers un Sirop de ce genre, nous vous conseillons cette marque qui vous donnera entière satisfaction.

MAZOLA est une excellente huile à Salade que bien des gens préfèrent à l'huile d'olive. On s'en sert aussi très avantageusement pour cuire et pour frire.

GRATIS! Vous recevrez sur simple demande notre nouveau Livre de Recettes de Cuisine qui vous révélera tous les "Secrets d'une bonne cuisine variée". Écrivez-nous dès aujourd'hui. Il contient une centaine de recettes nouvelles pour plats appétissants et économiques.

The Canada Starch Co., Limited

MONTREAL

DES SOINS DU LINGE EN GÉNÉRAL

❖

Ayez toujours quelques morceaux de gomme de camphre dans votre armoire à linge, cela contribuera à conserver le linge blanc.

Les serviettes doivent être parfaitement sèches avant d'être mises dans l'armoire à linge, car la moisissure peut se former sur elles et faire naître la maladie de la peau.

N'empesez pas la toile. Pour donner au vêtement la rigidité si désirée, repassez-le tandis qu'il est humide, et jusqu'à ce qu'il soit parfaitement sec.

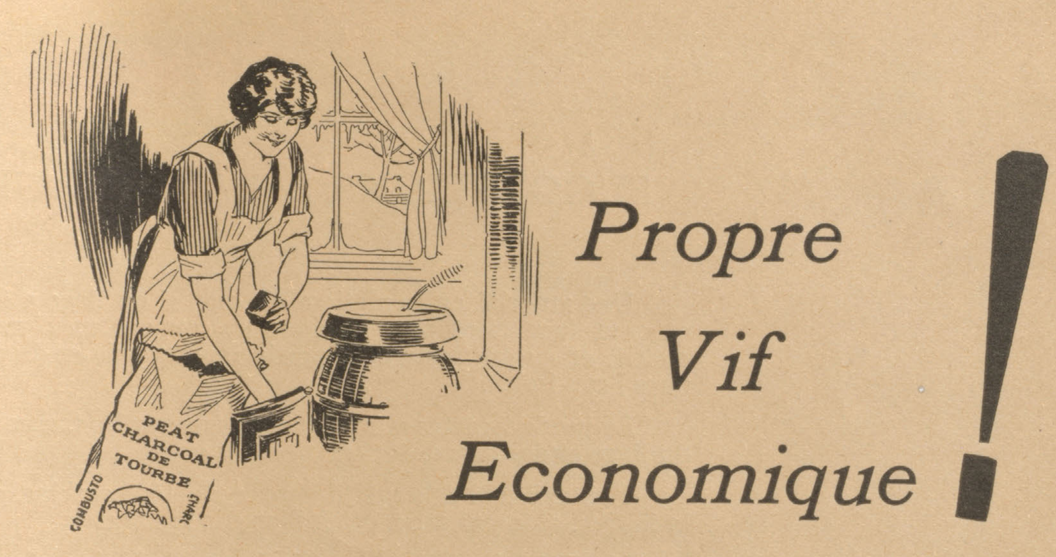
Le meilleur moyen de conserver les centres de table est de les enrouler autour d'un rouleau en carton d'environ vingt-sept pouces de longueur, deux pouces et demi à trois pouces de diamètre, puis envelopper le tout dans du papier bleu ou du papier rose pour les empêcher de jaunir.

Pour donner de l'éclat au linge en le repassant, versez quelques gouttes d'huile d'olive sur une guenille, passez le fer dessus quand vous l'ôtez du poêle, et les habits auront un beau lustre, et le fer ne collera pas sur l'empois.

Un peu de racine d'iris mis dans l'eau dans laquelle on fait bouillir de la toile ou de la lingerie fine, après les avoir lavées, leur donnera une délicieuse odeur de violettes après le repassage.

Quand la partie en brins tirés des centres de table est usée, et que les centres restent bons, piquez une rangée d'entre-deux sur les brins tirés.

Quand vous achetez des mouchoirs ou autres articles en toile, pour vous assurer qu'ils sont réellement en toile, mouillez le bout du doigt et pressez dessus. Si l'eau pénètre le mouchoir tout de suite, c'est de la toile, mais si c'est du coton l'eau prend quelques secondes pour traverser le fil.



Servez-vous du charbon de bois COMBUSTO pour allumer vos feux

Vous pouvez maintenant vous servir d'un procédé propre, rapide et commode pour allumer les feux de vos poêles, de vos âtres ouverts ou de vos fournaises.

Le Combusto Chemical Charcoal, que vous pouvez acheter chez votre épicier, s'allume plus facilement que le charbon de bois ordinaire et ne souille ni les mains ni les vêtements. Il ne produit pas non plus d'étincelles une fois en combustion. Il se transforme vite en un lit de charbons incandescents qui enflammera le bois dur, le charbon mou ou l'anthracite. Ayez-en un sac près du poêle et libérez-vous pour de bon de la saleté et des ennuis que vous cause l'allumage de vos feux.

Essayez un sac de Combusto et comparez-le avec tout autre procédé de faire du feu. Vous apprécierez sa propreté et la façon dont il vous épargne du travail. Commandez-le chez votre épicier. S'il ne l'a pas, envoyez-nous une carte postale et nous vous en fournirons.

CHEMICAL CHARCOAL COMPANY Limited,

145 rue St-Jacques, Montréal.



PROPRE—VIF—ÉCONOMIQUE

SUGGESTIONS À LA MÉNAGERE

❖

Une autorité en la matière dit que, si du linge a été roussi, on peut faire disparaître la chose en coupant un oignon par la moitié, et en en frottant la partie roussie puis en la plongeant dans l'eau froide.

Le jus de tomates mûres enlève l'encre et les taches de rouille du linge et des mains.

Une cuillerée à soupe d'essence de térébenthine, ajoutée à la lessive, aide puissamment à blanchir le linge.

L'amidon bouilli est amélioré par l'addition d'un peu de gomme arabique ou de blanc de baleine.

Ecrivez avec du jus de citron, et l'écriture deviendra brune à l'action de la chaleur, verte avec le jus de cerises, et presque noire avec le jus d'oignons. Le vinaigre apparaîtra en rouge pâle, et l'acide sulfurique étendu d'eau deviendra rouge.

POUR L'ENLÈVEMENT DES TACHES

Pour enlever des taches de sang, plongez-les dans l'eau salée, puis lavez dans de l'eau chaude savonneuse, et finissez en faisant bouillir.

Pour enlever une tache de graisse sur du papier peint, tenez durant quelques instants un morceau de papier buvard sur la tache avec un fer à repasser chaud.

Lorsque de l'encre a été renversée sur le tapis, saturez la tache avec du vinaigre, et mettez au dessus de la tache une poignée de sel ordinaire. Avec une grande cuiller, grattez ce que vous avez mis, puis mettez encore du vinaigre et du sel, sur la tache d'encre. Répétez la chose plusieurs fois, et puis rincez à l'eau claire froide.

De l'eau froide, une cuillerée à thé d'ammoniaque et du savon enlèveront la graisse de machine alors que tous les autres moyens seraient inefficaces à cause de l'écoulement des couleurs.

Pour enlever les taches jaunes que produit l'eau des robinets en tombant gouttes à gouttes dans les baignoires et éviers, servez-vous de craie en poudre délayée dans l'ammoniaque, et frottez avec une vieille brosse à dents.

On peut enlever les taches sur les chaussures brunes en les frottant bien avec une tranche de citron, puis en appliquant du cirage brun, alors les taches disparaîtront rapidement et les chaussures paraîtront neuves.

On peut enlever les taches de sueur en appliquant du jus de citron et du sel en laissant la tache exposée au soleil.

La graisse sur le plancher de la cuisine peut être attenuée en versant de l'huile de charbon dessus et en la laissant dix ou quinze minutes; puis frottez avec de l'eau de "soda".

SUGGESTIONS À LA MÉNAGÈRE

❖

VÊTEMENTS CAOUTCHOUTÉS

Pour assouplir les vêtements caoutchoutés qui ont été longtemps sans usage, plongez-les dans de l'eau de pluie additionnée de 20 p.c. d'ammoniaque ordinaire, et après un séjour plus ou moins prolongé, faites-les sécher à l'air. Pour enlever les taches blanchâtres qui persistent après l'enlèvement de la boue, faites une application de vinaigre qui suffira pour rendre à la couleur son aspect primitif.

TACHES D'HUILE SUR LA SOIE

Si la tache est ancienne, on la rafraîchira en y ajoutant une nouvelle goutte d'huile et on laissera l'étoffe s'imbiber pendant quelques minutes, puis on lavera avec une flanelle et de l'essence de térébenthine. Si la tache est récente, cela n'en ira que mieux. Un mélange de 125 gr. de térébenthine et de 15 gr. d'éther sulfurique est préférable encore à l'essence de térébenthine pure.

BLANCHISSAGE DU LINGE FIN

Le linge fin, tel que chemises, jupons, cols, manches, etc., ne doit pas être soumis à l'action de la lessive; on doit seulement le faire bouillir plus ou moins dans de l'eau et du savon blanc, puis le savonner avec ce même savon.

LA BROSSE À HABITS

Employez pour vos vêtements une vulgaire brosse de chiendent qui les débarrassera fort bien de la poussière sans les user; elle-même, par exemple, s'usera et demandera à être remplacée de temps à autre.

LA SALLE DE COUTURE

Un bouchon de liège est un expédient simple quand on a besoin d'un étui pour les ciseaux.

Si, quand vous lisez ou cousez à la lampe, vous mettez une feuille de papier blanc sous la lampe, une lumière bien plus forte se répandra dans toute la pièce.

Pour faire un ourlet sur une nappe, retirez l'aiguille de votre machine à coudre, et faites passer l'étoffe par l'instrument à ourler le plus étroit.

LE SOIN DE L'ARGENTERIE

Lorsque l'argenterie a été lavée à l'eau chaude et séchée, on peut la frotter avec une pâte sèche et la polir avec un chamois.

Humectez la pâte avec de l'eau ou de l'ammoniaque, et appliquez-la sur l'argenterie. Employez une brosse douce qui puisse pénétrer dans les interstices et les coins. Laissez sécher, ôtez la poudre avec un morceau de flanelle, et employez la brosse pour enlever la poudre logée dans les interstices. Polissez avec un chamois.

Il se vend de bonnes préparations, qu'on peut employer de la même manière—en lavant et en faisant sécher l'argenterie d'abord, etc.

L'électrolyse constitue une autre méthode—méthode très utile quand il y a beaucoup d'argenterie à nettoyer ou qu'elle est bien ternie. Dans une grande chaudière émaillée, mettez un article en aluminium—une assiette à tartes présentera la plus grande surface. Pour chaque pinte d'eau ajoutez une cuillerée à thé de sel et de soda à pâte. Placez-y l'argenterie qui doit être nettoyée, et assurez-vous que chaque pièce touche l'aluminium et qu'il y a assez d'eau pour la couvrir entièrement. Faites bouillir jusqu'à ce que la ternissure disparaisse. Faites sécher l'argenterie et polissez-la avec un chamois. Elle sera propre, mais pas brillante. Si l'on désire un lustre brillant, on devra polir avec la pâte sèche ou un poli préparé. Cette dernière méthode est parfaitement sûre pour l'argenterie massive ou plaquée qui n'a pas encore été oxydée.

LE SOIN DES USTENSILES DE CUISINE

Ustensiles nickelés.—De l'eau chaude et du savon seront ordinairement tout ce qu'il vous faudra pour remettre en bon état vos articles nickelés. Lavez-les bien à l'eau chaude savonneuse, rincez-les dans de l'eau chaude claire, et essuyez-les avec un linge sec.

Parfois, il faudra quelque chose de plus fort. La pâte vous sera alors utile; vous pourrez la mélanger avec de l'ammoniaque pour former une pâte claire, bien la frotter sur l'article que vous avez à la main et la laisser sécher. Frottez ensuite pour enlever la pâte et puis polissez avec un vieux linge de coton doux. (Ces opérations feront suite à un lavage complet.)

Ustensiles émaillés.—Lavez-les toujours dans de l'eau chaude savonneuse après vous en être servi. Pour nettoyer les joints, on devrait toujours avoir près de l'évier une brochette de bois.

Si vos ustensiles émaillés se tachent, employez un abrasif doux; si la tache persiste, mettez un peu d'eau de javelle (voir à la section "Lavage") dans une chaudière et laissez-y l'ustensile taché jusqu'à ce qu'il soit devenu blanc.

Si vous avez un chaudron en granit extraordinairement graisseux, remplissez-le d'eau froide et ajoutez-y du soda à laver, dans la proportion d'une cuillerée à table pour 2 pintes d'eau. Faites bouillir pendant une heure, enlevez l'eau additionnée de soda et nettoyez immédiatement avec une brique pour nettoyer les bains ou avec tout autre abrasif doux. Les autres ustensiles émaillés ayant besoin du même traitement peuvent être immergés dans un grand chaudron d'eau additionnée de soda et mis sur le feu, procédant ensuite comme précédemment.

Si des aliments ont pris au fond, mettez un peu de gras dans le vaisseau et faites-le chauffer doucement; ce qui a brûlé s'amollira et on pourra alors l'enlever facilement par grattage.

LA CUISINE COMMODE

LORSQU'ON construit une maison, on peut y tracer une cuisine absolument conforme à ses désirs. Mais, pour la plupart, les ménagères doivent se tirer d'affaire le mieux possible avec la cuisine qu'elles ont, et, dans la majorité des cas, l'on pourrait aisément y apporter bien des améliorations. Cela vaut donc la peine d'examiner en critique la cuisine que l'on a, et d'étudier les moyens à prendre pour y faciliter la besogne de routine. De petites modifications accroîtront souvent beaucoup le confort et la commodité.

La cuisine moderne, pour être commode, ne doit pas être grande: les dimensions 10 par 12 pieds permettent d'effectuer une disposition qui évite bien des allées et venues. La grande cuisine vieux genre en nécessite beaucoup, mais on peut habituellement y grouper presque tout l'équipement de travail dans une partie de la pièce. Quelquefois, l'espace restant constituera un commode "petit coin pour le déjeuner"; ou bien, on y placera une chaise basse confortable et une petite table, ou encore une chaise de paquebot peinte et pourvue d'un coussin, destinée à procurer plus d'un moment de repos à l'active ménagère.

La commodité, le confort et l'attrait, voilà ce qu'on réclame aujourd'hui de sa cuisine. On s'applique autant à disposer l'équipement qu'à le choisir, afin d'éviter d'inutiles allées et venues par un agencement rationnel, et l'on s'efforce de se procurer aussi rapidement que possible les appareils qui se sont révélés utiles pour diminuer le travail.

Pour assurer le confort, les surfaces sur lesquelles on travaille seront à une hauteur appropriée; on aura un banc ou une chaise haute afin qu'on puisse s'asseoir pour faire diverses tâches; on veillera à l'efficacité de la ventilation et de l'éclairage; le couvre-plancher sera doux aux pas et souple, et l'on devra pouvoir aisément le conserver propre.

L'attrait réside dans les agréables couleurs employées maintenant pour les murs et les ameublements, dans la construction, la qualité et le fini de l'équipement, dans l'élégant et harmonieux agencement de cette pièce qui est un véritable atelier, mais un atelier plaisant et gai.

SURFACES HYGIÉNIQUES ET ATTRAYANTES

On peut en général obtenir très facilement des finis hygiéniques aisément nettoyables. Les murs garnis de tuiles, bien que très jolis, constituent un luxe. La peinture à l'huile est à la portée de toutes les bourses, et, en choisissant une couleur pâle appropriée, on aura les plus jolis murs et ils se conserveront aisément très propres. Les boiseries pourront être peinturées pour s'assortir aux murs, peut-être même en une nuance plus foncée. Il existe aussi des papiers-tentures lavables, qui sont en réalité une mince toile cirée.

Le mobilier de cuisine n'est plus sans fini ou grossièrement verni, mais on le peinture pour qu'il s'assortisse aux murs de couleur pâle ou s'harmonise avec eux.



Le Savon de Buanderie Préféré du Canada

depuis un Demi-siècle

Chaque fois que les ménagères canadiennes désirent une grosse barre de savon de buanderie de première qualité, excellent pour le lavage hebdomadaire ou pour tout nettoyage dans la maison, elles achètent invariablement le savon Comfort. C'est ce qu'elles font depuis près d'un demi-siècle, et aucune ménagère n'a encore été désappointée par la qualité et l'utilité générale de ce fameux savon. Essayez le Comfort lors de votre prochaine journée de lavage, et notez bien que les enveloppes sont échangeables contre des primes de valeur.

LISEZ ET UTILISEZ LE COUPON CI-DESSOUS



La lessive Comfort est la lessive ORIGINALE en flocons et parfumée. Sa pureté est absolue; elle est donc plus efficace pour nettoyer, désinfecter et désodoriser. La lessive Comfort dissout la graisse et la saleté déjà anciennes et que la brosse ne peut faire disparaître. Employez-la pour exterminer les coquerelles, les rats et les souris. Chaque enveloppe vaut trois enveloppes de savon Comfort.



Ne manquez pas de demander le Savon Comfort et la Lessive Comfort

Ce COUPON vaut DIX ENVELOPPES de SAVON COMFORT

Découpez ce coupon et envoyez-le nous avec votre lot d'enveloppes de savon Comfort, de savon Pearl White Naptha, de lessive Comfort, de "Handy Ammonia", de bleu Comfort et de bleu Dingman. Nous l'accepterons à notre Salle des Primes à l'adresse ci-dessous, et il vous y sera compté pour dix enveloppes de savon Comfort. Écrivez ou téléphonez aujourd'hui pour avoir un exemplaire de notre plus récent Catalogue de Primes illustré.

PUGSLEY DINGMAN & CO., Limited, 38 rue Cathcart, Montréal

CIRE

Gratter bien. Poser un buvard propre ou du papier absorbant sur les deux côtés de la tache. Passer un fer à repasser chaud et vous servir de buvards frais après chaque application. Ou éponger avec du tétrachloride de carbone. Si la couleur reste, comme celle provenant de la cire de bougie de couleur, on peut la laver; ou l'extraire avec de l'alcool après avoir enlevé la cire et, s'il est nécessaire, blanchir avec de l'eau de javelle.

TRANSPIRATION

Laver avec eau chaude et savon; mettre le coton ou la toile à sécher au soleil. Employer de l'eau de javelle sur le linge blanc bien taché.

LINGE GRILLÉ

Laver avec savon et eau, puis blanchir la toile et coton blancs au soleil. Les lainages et soies grillés ont des fibres endommagées.

EAU

Secouer le tissu taché dans un jet de vapeur d'un bec de bouilloire à thé jusqu'à ce qu'il soit complètement humide; secouer jusqu'à ce qu'il soit sec.

EAU DE JAVELLE POUR LINGE BLANC SEULEMENT

Mettre 1 livre de soda à laver et 1 pinte d'eau bouillante dans un bassin émaillé. Mélanger ½ livre de chlorure de chaux et 2 pintes d'eau froide dans un autre bassin; laisser reposer et verser le liquide clair dans le soda dissout. Embouteiller et conserver dans un endroit sombre.

Ne l'employer que sur les toiles et cotons blancs, ainsi que tissus écrus. Tremper la forte tache jusqu'à 20 minutes dans 1 pinte d'eau et 1 tasse d'eau de javelle; pour long trempage et linges écrus, 1 tasse par cuve d'eau est assez fort; bien rincer dans plusieurs eaux chaudes et finalement, dans de l'eau ammoniacale (1 cuillerée à table d'ammoniaque dans 2 pintes d'eau).

SOLUTIONS CHIMIQUES

ACIDE OXALIQUE

Poison; dissoudre 1 once de cristaux dans ¾ de tasse d'eau; pour solution diluée, ajouter une quantité égale d'eau. Diluer la moitié pour soieries délicates. Employer les cristaux provenant de fer rouillé.

PERMANGANATE DE POTASSE

Dissoudre 1 cuillerée à thé dans une pinte d'eau; quelques gouttes d'acide sulphurique le rend plus efficace. Appliquer avec un compte-gouttes sur petite surface tachée; lorsque la couleur change de pourpre à brun, rincer avec de l'eau chaude, couvrir avec de la solution oxalique et rincer de nouveau. Répéter le procédé jusqu'à ce que la tache disparaisse.

TÉTRACHLORIDE DE CARBONE

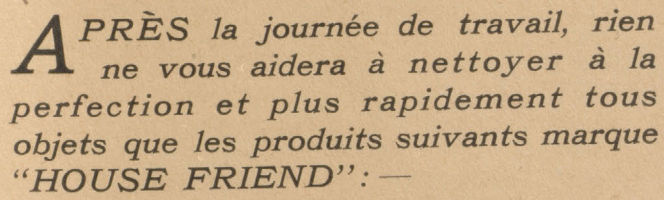
Acheter à la pharmacie; employer un tampon sous le tissu pour absorber la tache, laquelle se dissout rapidement.

LE POÊLE

Un poêle en acier est huilé; un poêle en fer est noirci; soit avec de la plombagine ou avec une préparation toute préparée.

Laver le dessus du poêle avec un linge savonneux, rincé fréquemment et resavonné, pour ôter l'ancienne plombagine et la graisse. S'il est nécessaire, ajouter du soda à laver à l'eau. Essuyer avec un linge sec et laisser sécher le poêle avant d'y passer l'huile ou le poli.

Un Moment d'Attention !


APRÈS la journée de travail, rien ne vous aidera à nettoyer à la perfection et plus rapidement tous objets que les produits suivants marque "HOUSE FRIEND": —



HOUSE FRIEND

Eau de Javelle pour le lavage de toute espèce de lingerie.

HOUSE FRIEND

Nettoyeur pour chaudrons et casseroles, et autres usages.

HOUSE FRIEND

Soda à Laver. Ayez-le non seulement pour la journée du lavage, mais parce qu'il vous est nécessaire pour vos travaux de ménage en général.

Les produits marque "HOUSE FRIEND" *sont en vente chez tous les bons épiciers.*





LAINAGES

Quelques taches peuvent être enlevées de la laine par l'emploi d'acides dilués—oxalique ou hydrochlorique. Les taches de rosée, d'herbe ou autres bien résistantes sont difficiles à enlever. Appliquer d'abord l'acide dilué, puis l'eau dè javelle, en travaillant très rapidement. Les solutions chimiques détruisent la couleur, naturellement.

Brosser bien les lainages, laver dans de l'eau tiède, environ 110°F, employer la solution de savon, 1 gros morceau de savon neutre pur en raclures dans deux pintes d'eau froide, chauffée lentement jusqu'à ce que le savon soit entièrement fondu. Travailler rapidement avec beaucoup de mousse et éviter le frottage, tordage ou essorage. **Presser** la mousse à travers le tissu. Ajouter ½ tasse de borax au dernier rinçage, pour éclaircir les lainages blancs. Passer dans l'essoreuse ou presser à sec.

Sécher les vêtements tricotés en les étalant sur une épaisse serviette, les tirant en forme et aussi proche que possible de leurs mesures appropriées. Etendre et former les vêtements de laine et mettre sur la corde à linge. Ne jamais laisser les lainages rester mouillés plus long qu'il n'est nécessaire, mais ne pas les exposer à une chaleur intense.

COUVERTURES

Laver avec solution de savon citée plus haut. La couverture double par moitié sur la corde à linge pour éviter de la déformer. Brosser avec un petit balai rude sur les deux côtés tandis qu'elle sèche, pour la faire ébouriffer. Sécher en température modérée et non au soleil.

SOIERIES

Laver dans de l'eau tiède avec du savon neutre, de préférence en solution; les eaux à rincer doivent aussi être tièdes. Laver avec mouvement de pressage—ne pas frotter ou tordre. Secouer, suspendre pendant 15 ou 20 minutes, puis rouler les pièces une à une dans une serviette. Ne pas avoir le fer à repasser trop chaud et repasser la soie presque sèche à l'envers si possible. Des teintes faciles à employer renouvelleront la couleur. Le bleuissage n'est pas employé pour les soieries blanches d'ordinaire, excepté pour les teintes.

Les crêpes Georgette, Chiffons, etc., peuvent se laver rapidement de la même façon.

TISSUS DE COULEURS

Voir d'abord chaque couleur. Sel—2 tasses de sel pour 1 gallon d'eau froide—efficace pour bruns, noirs et roses pâles. Vinaigre—½ tasse par gallon d'eau—pour bleus. Sucre de plomb (poison)—1 cuillerée à table par gallon d'eau—pour lavandes. Suspendre le linge à l'envers en dehors, à l'ombre.

PLANCHERS

Le linoleum est le choix général pour couvre-plancher. Le linoleum incrusté est le meilleur, est dispendieux, mais à l'épreuve de l'usure. Le meilleur ensuite est le linoleum imprimé. Les petits patrons ou dessins montrent moins les marques que les plus grands patrons ordinaires. Le linoleum devra être ajusté adéquatement, cimenté au plancher et ciré; le cirage répété remplira les pores et donnera une surface presqu'à l'épreuve de la saleté.



"De la Magie Moderne"
avec
Poliflor
Il suffit d'appliquer un tout petit peu de Poliflor et de frotter très légèrement pour transformer de façon magique l'aspect de vos parquets et de vos meubles.
Poliflor possède un avantage marqué sur les autres polis: il s'applique facilement, sèche vite et est antiseptique, gardant vos parquets exempts de microbes. Le brillant poli obtenu dure plusieurs jours. Poliflor conserve au bois sa beauté naturelle. Que vous polissiez à la main, à la brosse à cirer ou au polisseur électrique,
Essayez Poliflor sur le linoléum — le résultat vous étonnera et vous enchantera.
Poliflor
ANTISEPTIC AND PRESERVING
FLOOR AND FURNITURE WAX
Manufactured by the
Poliflor
FLOOR & FURNITURE WAX
c'est plus facile avec la
CIRE
Poliflor
Fabriquée par les manufacturiers du "Nugget", le poli à chaussures de réputation mondiale.

LA TABLE À MANGER BIEN MISE

La grande nappe de toile damassée, bien qu'encore d'excellent goût, a presque partout cédé la place aux dessus de table et aux napperons de formes ronde ou oblongue, même sur la table à manger de cérémonie. Il s'est donc produit depuis la mode un peu austère d'autrefois une évolution considérable, mais la mode actuelle ajoute à la variété et à l'attrait de la table moderne.

La nappe de fantaisie pour le déjeuner ou le dîner est aussi de bon goût. Les nappes les plus élaborées et les plus jolies, enrichies des plus belles broderies italiennes ajourées et de dentelles véritables, ornent la table en des occasions spéciales.

Le pot de fleurs placé sur le centre ne doit jamais intercepter la vue des convives et rendre difficile la conversation entre ceux qui ne sont pas du même côté. Il faut donc grouper les fleurs à un niveau plutôt bas, ou bien les espacer davantage. Le bol du centre est toujours de bon ton; il en est ainsi des deux ou quatre petits vases disposés aux extrémités du centre ou aux coins de la table. On peut encore y placer des chandeliers—pourvu qu'ils servent *réellement*. Aucune lumière n'est aussi douce et agréable, et ne contribue autant qu'elle à inspirer d'aimables dispositions. Nos préférences se portent principalement sur le chandelier sans abat-jour, surtout si la flamme s'élève au-dessus du niveau de l'œil. On aime cependant aussi les abat-jour de chandeliers, et quelquefois ils se prêtent bien à la réalisation d'un ensemble décoratif. On emploiera de petits abat-jour individuels si la flamme est à la hauteur de la vue.

Les fruits se sont révélés excellents motifs décoratifs, grâce à leur richesse de tons, à la variété et à l'harmonie de leurs contours. Le simple bol de pommes, de poires et de pêches aux couleurs vives; un ensemble de fruits garni de raisins et présentant toute la magnifique richesse de tons d'un vieux panneau polychrome; des fruits heureusement groupés avec des feuilles d'automne de nuances foncées, des grappes de raisins tombant négligemment sur la table—voilà autant d'objets qu'on peut aisément se procurer et qui produiront des effets que ne sauraient surpasser ceux d'aucune beauté artificielle, quel que soit l'art qui ait présidé à son exécution.

L'encombrement de la table n'est plus de mise aujourd'hui. On n'admet plus que les planches "craquent sous le poids des bonnes choses". Les espaces clairs, plus modérés et plus sobres, sont préférables aux plats inutiles même s'ils plaisent à la vue ou délectent le palais.

Les salières et les poivrières, les condiments et les assaisonnements destinés à accompagner les entrées, sont à peu près tout ce qui doit apparaître sur la table, outre le couvert de chacun des convives. A mesure que s'enlèvent les couverts doivent aussi disparaître les accessoires. Si l'on sert des noix salées ou des fruits confits, on pourra les mettre sur la table au début, mais même ces petits plats devront être disposés avec un certain art.

CHAQUE CHOSE À LA PORTÉE DE LA MAIN

La cuisine moderne comporte moins de garde-manger et de tiroirs que celle d'autrefois. Des étagères ou tablettes fixées commodément près du poêle, de la table ou de l'évier, portent les ustensiles de cuisine qui servent davantage, et les petits ustensiles seront toujours placés à la portée de la main. On a généralement besoin d'un garde-manger ou d'une dépense pour contenir les principaux approvisionnements, mais on mettra toutes les provisions ordinaires dans des bocaux ou des chaudières près de la table de cuisine.

POUR SERVIR LORSQUE NOUS RECEVONS

Donner un dîner est probablement la forme de réception la plus harassante, mais si le menu est combiné de façon à ce qu'il y ait peu de préparation de la dernière minute nécessaire, il est possible de donner de charmants dîners, même sans servante.

Un dîner très bien agencé commence par une soupe claire ou un mélange (cocktail) de fruits (tout agréable mélange de fruits, le rafraîchissant pamplemousse prédomine ordinairement). Ou un "cocktail" de crevettes ou huîtres est bon. De petits services de poisson peuvent suivre (quoique pas essentiels au simple dîner), avec une bonne sauce de poisson et pommes de terre frites ou en boulettes, garnies de beurre fondu et persil. Le service de viande sera accompagné de pommes de terre, deux autres légumes avec sauces appropriées, condiments. La salade... une très légère salade verte ou une avec petits fruits, à moins que le "cocktail" de fruits n'ait été servi au début—servie avec assaisonnement Français. Fromage, craquelins grillés, ou des paillettes de fromage peuvent être servies avec. Ensuite viennent les friandises—quelque chose de très léger et charmant, tel qu'une gelée, peu de chose, crème ou mousse, un petit gâteau ou un peu de bonne pâtisserie. Ou encore, on peut servir une salade douce, combinant le service de salade et de friandises. Le café d'après dîner (noter comment il se fait, sous le titre Boissons), terminera un petit repas plein de succès. Olives et céleri, noix salées et bonbons, poivre et sel, sont sur la table au début.

Un tel menu peut être élaboré ou simplifié au degré voulu, se réduisant au "cocktail", service de viande, salade ou friandises et café—un repas facile à servir dans un ménage sans servante.

DÉJEUNER

D'une façon générale, le menu du déjeuner suit celui du dîner, mais plus léger. La pièce de résistance ou volaille qui fournit le service principal au dîner peut être remplacée par un joli plat bien cuisiné, probablement un riche mélange crémeux (poulet, ris-de-veau), etc., en plats ramequin; poulet frit ou ris-de-veau, encore une côtelette joliment garnie, le tout accompagné de légumes appropriés. Ou une salade substantielle, une viande à la gelée avec salade verte, formeront un plat de résistance convenable durant les chaleurs. La mayonnaise ou un des autres plus pesants assaisonnements peut s'employer. Pour le dessert: un fruit quelconque, une crème Bavaroise ou Espagnole, de petits fruits frais ou une glace, servis avec petits gâteaux (à moins qu'une tarte glacée n'ait déjà paru avec le service de viande), seraient populaires, spécialement à un déjeuner de dames. La table est dressée simplement, ordinairement avec des napperons (doylies) et chemins, plutôt qu'avec une grande nappe. Les règles pour le placement de l'argenterie sont les mêmes pour le déjeuner ou le dîner.

RECETTES PERSONNELLES

RECETTES PERSONNELLES

RECETTES PERSONNELLES

RECETTES PERSONNELLES

RECETTES PERSONNELLES

RECETTES PERSONNELLES

Demandez LA **GOMME WRIGLEY** Demandez LA

LA GOMME PARFAITE

TRENTE ANNÉES D'EXPÉRIENCE—Spécialistes dans la fabrication de la gomme.

SA POPULARITÉ GRANDIT CHAQUE ANNÉE.

90% du public, de par le monde, demande la "GOMME WRIGLEY".

SA QUALITÉ, et sa qualité seule, a créé cette demande considérable.

LA QUALITÉ, telle que celle de la Gomme Wrigley, signifie beaucoup plus que seulement une BONNE GOMME.

La Gomme WRIGLEY n'est pas seulement bonne, mais EST BONNE POUR VOUS!

LES MAMANS trouvent qu'elle est un bienfait pour leurs enfants,
PARCE QUE

Elle conserve les dents propres;
Elle satisfait le désir d'avoir des bonbons;
Elle adoucit une bouche et une gorge fiévreuses;
Elle aide à la digestion, et,
Ce qui est mieux, elle coûte peu.

LES MAMANS savent que leurs enfants négligent leurs dents, mais celles qui disent à leurs enfants les bons résultats obtenus par l'usage de la gomme Wrigley, voient cet ennui grandement diminué.

LES MAMANS connaissent mieux la demande pour de la nourriture, entre les repas, par les garçons et filles qui grandissent. Mais les repas, aux heures régulières, sont la meilleure chose pour tous, de sorte que pour les garçons et filles qui ont besoin de "seulement quelque chose à manger", entre les repas, la gomme WRIGLEY leur donne satisfaction, et à peu de frais.

LES PARENTS trouvent profit à mâcher la gomme Wrigley, pendant leurs heures de travail et de récréation—c'est rafraîchissant, et sa saveur repose la tête et donne une nouvelle énergie.

L'INDIGESTION est enrayée par l'usage de la gomme Wrigley "APRÈS LES REPAS". Les autorités médicales compétentes ont dit que "mastiquer de la gomme après un repas aide à la digestion". La plupart des gens ne mastiquent pas suffisamment leur nourriture pour la mélanger avec la salive. La mastication de la gomme ajoute de la salive au contenu de l'estomac et aide à la nature dans la digestion.

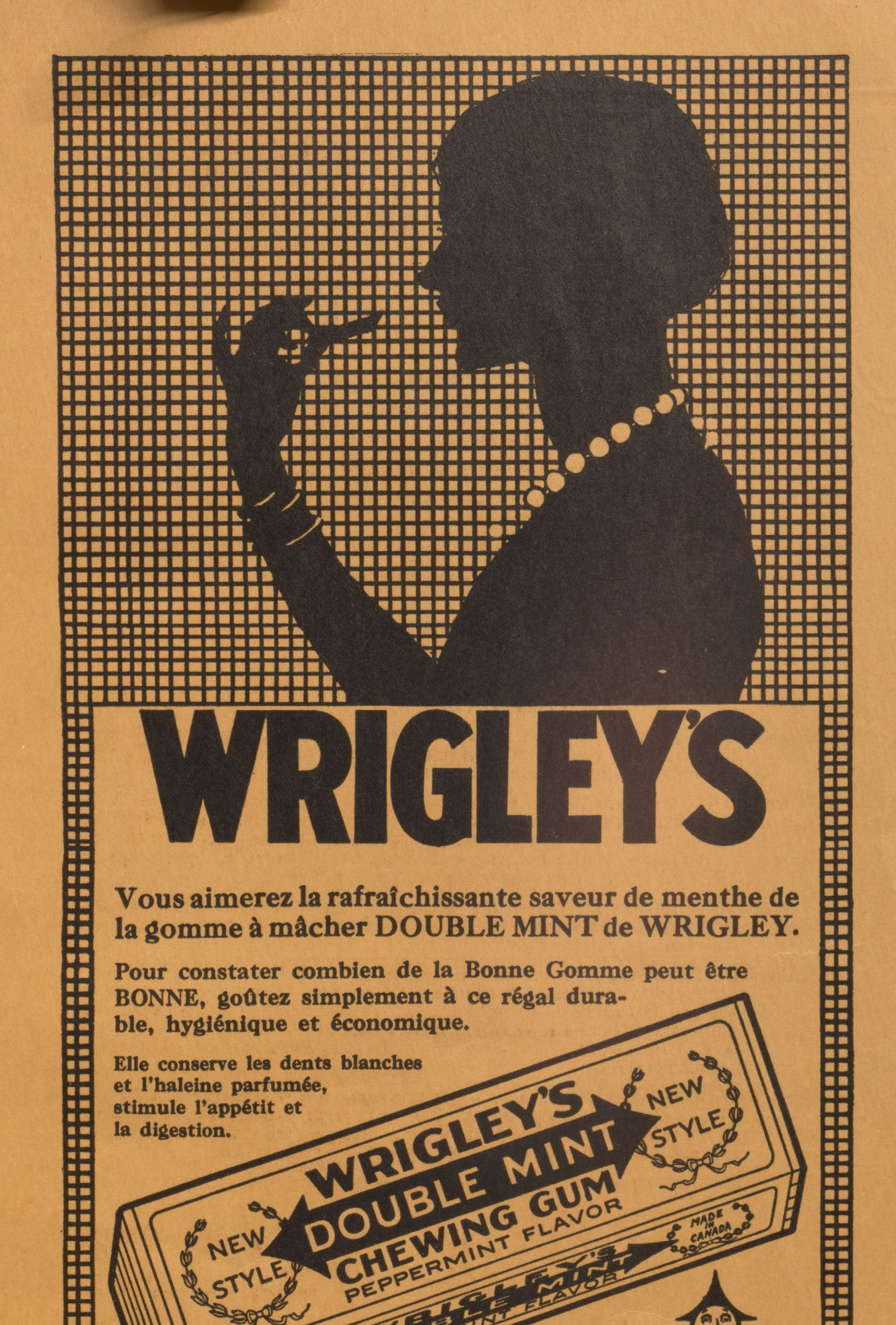
ÉCHANTILLONS—S'il y a une famille qui n'emploie pas, actuellement, la gomme WRIGLEY, pour son profit ou plaisir, nous apprécierons une lettre d'elle, et serons heureux de lui adresser, par poste, des échantillons de plusieurs marques. Ecrivez-nous à l'une des adresses données plus bas.

RAPPELEZ-VOUS—Que votre liste d'emplettes sera complète si elle comprend

LA GOMME WRIGLEY

SPEARMINT DOUBLE MINT JUICY FRUIT et NIPS—recouverts de sucre

WM. WRIGLEY Jr. COMPANY, LIMITED
Edifice Wrigley, Toronto, Ontario. Edifice St-Nicolas, Montréal


WRIGLEY'S
Vous aimerez la rafraîchissante saveur de menthe de la gomme à mâcher DOUBLE MINT de WRIGLEY.
Pour constater combien de la Bonne Gomme peut être BONNE, goûtez simplement à ce régal durable, hygiénique et économique.
Elle conserve les dents blanches et l'haleine parfumée, stimule l'appétit et la digestion.
NEW STYLE
WRIGLEY'S
WRIGLEY'S DOUBLE MINT
DOUBLE MINT
CHEWING GUM
PEPPERMINT FLAVOR
MADE IN CANADA
PEPPERMINT FLAVOR
FIVE STICKS
Après chaque repas
CH52



ÉLÉGANCE

"L'ELEGANCE est le mot d'ordre de notre époque...... non pas cette 'élégance', aussi fausse qu'elle tient du maquillage, qui consiste à se servir de désodorisants parfumés et désagréables.. mais celle qui réside dans une propreté absolue, assurée par l'usage d'eau chaude et du Lux doux et mousseux — évoquant la fraîcheur des averses d'avril et celle du firmament à l'époque de la moisson. Cela—et cela seulement—constitue l'élégance des femmes d'une distinction véritable—partout!"

Rien ne peut plus efficacement contribuer à une propreté immaculée, qu'une garde-robe complète de lingerie lavable constamment rafraîchie par l'usage exclusif du Lux.



Produits de LEVER BROTHERS, LIMITED, Toronto

PEAU VELOUTÉE COMME DES PÉTALES DE FLEURS

—voilà ce que vous procurera l'usage de ce savon de toilette si doux.



La mousse abondante du Savon de toilette Lux produit sur l'épiderme l'effet d'une douce caresse. Aussi, étant données toutes ses excellentes qualités, c'est uniquement parce que des millions de femmes demandent le Savon de toilette Lux qu'il ne se vend que 10 cents.

LUX TOILET SOAP-10¢